Graves Blanc (Amigne) 2016

AOC Valais (Vétroz), Didier Joris, 750 ml

750 ml

N° Art. 10133716

Robe jaune or pale aux reflets verts éclatants. Nez frais et intense de senteurs fruitées mandarine, abricot, citron et traces de poivre blanc. En bouche une cathédrale gothique !. L'acidité ciselée se combine à une texture envoutante. La structure s'élance avec des flèches aériennes, tout dans ce vin frôle la perfection mais le vin set bien présent, un rêve éveillé qui redéfinit les critères d'analyse sensorielles.

Origine:	**Suisse / Valais**
Cépage:	**Amigne**
Maturité:	**2 à 5 ans après vendanges**
Température de consommation:	**10 à 12 °C**
Accord mets:	**Apéro riche, Poisson de mer grillés, Fromage à pâte dure, Crevettes géantes, langoustes grillées**
Vinification:	**Eraflage partiel, Fermentation traditionnelle (longue), Fermentation en fûts de chêne, Pressurage délicat**
Récolte:	**Vendanges manuelles, Selection stricte, en petites cagettes**
Élevage:	**En partie en barriques neuves et usagées, Elevage long**
Mise en bouteille:	**Pas de filtration**
Volume:	**13.0 %**

Note: Contient des sulfites

Végan