Amigne de Vétroz 2 abeilles

Description

L'heureux mariage sol-cépage confère à l'Amigne de Vétroz toutes les qualités d'un grand vin blanc suisse. De la maîtrise de la fermentation alcoolique résulte un bouquet intense très floral avec une touche de senteur mandarine. Sa structure puissante et sa finale douce lui confère son harmonie et sa finesse.

Caractéristiques

Flaconnage 75 cl – 37.5 cl

- ✓ **Cépage :** Amigne 2 abeilles
- ✓ **Sol :** Moraines glacières et brisé d'ardoises
- ✓ **Air de production :** Vignoble en terrasses de Vétroz
- ✓ **Vinification :** Cuve
- ✓ **Accords mets / vins** : Apéritif, fromages corsés, plats épicés, desserts
- ✓ **Potentiel de garde :** 6-10 ans
- ✓ **Vol. alcool** : 14%
- ✓ **Acidité totale** : 4.8 gr/l

Dégustation

Bouquet intense, finesse et fraîcheur

Œil – belle robe jaune dorée
Nez – bouquet intense très floral, senteur mandarine
Bouche – structure puissante et finale douce

Domaine Jean-René Germanier
Route Cantonale 291
CH-1963 Vétroz

www.jrgermanier.ch
info@jrgermanier.ch
+41 27 346 12 16

Amigne de Vétroz 2 Bienen

Beschreibung

Die glückliche Verbindung Boden-Rebsorte verleiht dem Amigne de Vétroz alle Qualitäten eines großen Schweizer Weißweins. Aus der Beherrschung der alkoholischen Gärung resultiert ein intensives, sehr blumiges Nase mit einem Hauch von Mandarinenduft. Seine kräftige Struktur und sein weicher Abgang verleihen ihm seine Harmonie und Finesse.

Charakteristiken

Flakonierung 75 cl – 37.5 cl

- ✓ **Rebsorte :** Amigne 2 Bienen
- ✓ **Boden :** Gletschermoränen und Schieferbruch
- ✓ **Produktionsluft :** Weinberg auf den Terrassen von Vétroz
- ✓ **Weinbereitung :** Tank
- ✓ **Passt zu** : Aperitif, kräftige Käsesorten, würzige Gerichte und Desserts
- ✓ **Lagerpotenzial :** 6-10 Jahre
- ✓ **Vol. Alkohol** : 14%
- ✓ **Gesamtsäuregehalt** : 4.8 gr/l

Verkostungsnotizen

Intensive Nase, Finesse und Frische

Farbe - schöne goldgelbe Farbe
Nase - intensives, sehr blumiges Nase, Mandarinenduft
Geschmack - kräftige Struktur und weicher Abgang

Domaine Jean-René Germanier
Route Cantonale 291
CH-1963 Vétroz

www.jrgermanier.ch
info@jrgermanier.ch
+41 27 346 12 16

Amigne de Vétroz 2 bees

Description

The happy marriage of soil and grape variety gives Amigne de Vétroz all the qualities of a great Swiss white wine. The mastery of alcoholic fermentation results in an intense, very floral bouquet with a touch of tangerine scent. Its powerful structure and soft finish give it its harmony and finesse.

Characteristics

Bottling 75 cl – 37,5cl

- ✓ **Grape variety:** Amigne 2 bees
- ✓ **Soil:** glacial moraine and slate
- ✓ **Production area:** Vétroz terraced vineyard
- ✓ **Vinification :** Vat
- ✓ **Food pairing :** Aperitif, strong cheeses, spicy dishes, desserts
- ✓ **Cellaring potential :** 6-10 years
- ✓ **Alcohol volume :** 14%
- ✓ **Total acidity :** 4.8 gr/l

Tasting notes

Intense bouquet, finesse and freshness

Eye - beautiful golden yellow colour
Nose - intense floral bouquet, mandarin scent
Palate - powerful structure and smooth finish

Domaine Jean-René Germanier
Route Cantonale 291
CH-1963 Vétroz

www.jrgermanier.ch
info@jrgermanier.ch
+41 27 346 12 16