

Le Pot Flambarde

Maurice Gay, Rosé du Valais AOC

Suisse > Valais

Garde :
2 - 3 ans

% Vol :
12.30°



Cépage(s) :

Pinot Noir, Gamay

Notes de dégustation

Robe : D'un rose saumon lumineux.

Nez : Délicat, finement parfumé, fruité et friand.

Palais : Frais, soyeux, aux tanins harmonieux et fruités et à la finale tout en rondeur.

Accords mets-vin

Apéritif, antipasti, tapas, melon et jambon cru, sushi, salade à base de saumon ou de thon, cuisine asiatique, poisson grillé. Vin de terrasse par excellence !

Terroir

Sélection rigoureuse de raisins sur les meilleures vignes en terrasses de la rive droite du Valais central.

Vinification

Traditionnelle, élevage en cuves inox.

Œnologue(s)

Thierry Ciampi und André Hotz