

"Valais d'Or" Pampre d'Or - Assemblage Blanc 2017

Maurice Gay, Valais AOC

Suisse > Valais

Garde :
5 - 7 ans

% Vol :
13.50°



Cépage(s) :

Amigne, Chardonnay, Chasselas, Malvoisie, Petite Arvine

Notes de dégustation

Robe : D'un beau jaune clair brillant aux nuances tilleul.

Nez : D'une impressionnante complexité aromatique avec des notes de fruits exotiques.

Palais : D'une grande richesse soulignée par un léger boisé aux nuances suaves et vanillées. Long en bouche avec une touche rappelant le fruit de la passion. Un cru remarquable !

Accords mets-vin

Foie gras, crustacés, fruits de mer, viandes blanches, cuisine exotique, desserts fruités, cakes et tartes.

Terroir

Les raisins proviennent de divers microclimats du vignoble valaisan.

Vinification

Vinifié et partiellement élevé en fûts de chêne

Œnologue(s)

Thierry Ciampi & André Hotz