

BLANCHE CUVÉE J.-R. GERMANIER

Jean-René Germanier

Ce vin possède un nez intense, fin et complexe. Il est élevé longtemps sur ses lies, ce qui lui donne beaucoup de grain en bouche. Le côté fruité (mandarine) de l'Amigne domine, tandis que le Chardonnay apporte beaucoup de gras et une petite note vanille beurrée, spécifique de ce cépage. Un vin très rond et souple qui accompagnera bien poissons et crustacés, mais aussi tous les mets habituellement servis avec du vin blanc.



À

Cépage

Chardonnay, Amigne

Terroir

Sol: moraines glacières et schistes

Accords gourmands

La puissante structure et la persistance aromatique, en font un vin de grande classe idéal avec le poisson et les fruits de mers.

Oenologue

Gilles Besse / oenologue-associé Caves Jean-René Germanier, Vétroz

À

À

Â	PRIX UNITAIRE	QUANTITE
75cl	CHF 20.00	<input type="text"/>
3 x 75cl	CHF 60.00	<input type="text"/>
6 x 75cl	CHF 120.00	<input type="text"/>

Â

Ajouter au panier