



## 2021 Gamay

Domaine St-Théodule, Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

**Note de dégustation:**

Un gamay merveilleusement mûr. Son élégance et sa densité lui confèrent un style particulièrement souple. Les tanins bien intégrés et soyeux sont remarquables et atypiques pour un gamay. Il accompagne à merveille la quiche lorraine, le couscous, les spare ribs, les viandes rouges ou un plateau de fromages.

**Accompagne idéale:**

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

**Conseils de service:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Gérald Besse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Gamay
<b>Référence:</b>	1291521

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Gamay**

Domaine St-Théodule  
Martigny Valais AOC  
Domaine Gérald Besse

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Gamay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.