Sélection Amigne de Vétroz 2021

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



AMIGNE DE VÉTROZ “CLOS DES PERDRIX” 2021

FABIENNE COTTAGNOUD

Passionnée des sols, Fabienne Cottagnoud produit des vins francs et d’une aromatique puissante sans manque d’élégance, forgés par les terroirs de schistes, gneiss et granites.

C’est également une exploratrice de l’Amigne avec ses diverses expériences (vieillissement sous bois ou style oxydatif). Après plus de 20 millésimes, elle maîtrise parfaitement le cépage!

Appellation

Valais AOC

Culture

Durable et respectueuse de l'environnement

Typologie des sols

Schistes, gneiss et granites

Vinification

Traditionnelle

Élevage

8 mois en cuve sur lies fines

Sucres résiduels

2.5 gr/l

Bouchon

Liège naturel

Contenance

75cl

Maturité

À déguster de nos jours à 2029

Température de service

10°C, carafe/Aveine 1h

Degré alcoolique

14.9% vol

Accords mets/vin

Fromage à pâte dure, porc à l’aigre-douce

Dégustation

Une vraie Amigne gastronomique! Magnifique amplitude dès l’attaque sur fond de pommes légèrement compotées, miel de printemps et épices douces. Texture tout en velours, riche et concentrée nécessitant un petit passage en carafe avant dégustation pour profiter pleinement du potentiel aromatique. Belle finale d’épices accompagnée par des amers nobles.

Sélection Amigne de Vétroz 2021

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



AMIGNE DE VÉTROZ "TÊTE DE CUVÉE" 2021

HUBERT GERMANIER

Boulanger de métier et passionné de vinification, Hubert Germanier produit ses premiers vins issus des vignes familiales à partir des années 1940. Aujourd'hui c'est Didier Germanier, 3ème génération, qui dirige le domaine.

Il sait bien s'entourer et fait confiance depuis plus de 10 ans à Fabio Negri, Piémontais d'origine, formé en Italie puis à Bordeaux. Ses vinifications sont à la fois innovantes et issues de vieilles traditions et donnent de magnifiques découvertes.

Appellation

Valais AOC

Culture

Traditionnelle

Typologie des sols

Schistes

Vinification

Levures indigènes

Élevage

10 mois sur lies fines, en barriques sans bois neuf, en cuve inox

Sucres résiduels

<2 gr/l

Bouchon

Liège naturel

Contenance

75cl

Maturité

À déguster de nos jours à 2030

Température de service

10°C

Degré alcoolique

13% vol

Accords mets/vin

Grillade de poisson, plateau de charcuterie

Dégustation

Vendangée tôt pour conserver toute sa fraîcheur, cette cuvée de haut vol signée par Fabio Negri présente un profil plutôt atypique pour le cépage. Attaque tendue et minérale avec une pointe de salinité sur trame de miel et fruits blancs croquants. La longueur est impressionnante et termine sur une finale sèche et appétante.

Sélection Amigne de Vétroz 2021

Valais AOC

Par Qombucha

Détails de l'offre



AMIGNE DE VÉTROZ GRAND CRU 2021

CAVE DU VIEUX-MOULIN

3ème génération à reprendre le domaine presque centenaire, Romain et Gladys Papilloud ont tout appris en autodidactes et cultivent les multiples terrasses non mécanisables du domaine de 5ha sur Vétroz et alentours. En 2008, leur fils Vincent rejoint le domaine et expérimente de nouvelles vinifications.

Leurs vins sont le reflet de leurs terroirs, avec des élevages qui complémentent les cépages sans masquer leur typicité. Un magnifique travail de passionnés à (re)découvrir absolument!

Appellation

Valais AOC

Culture

Traditionnelle

Typologie des sols

Moraines glaciaires et schiste noir du Dogger

Vinification

Traditionnelle

Élevage

6 mois en cuve sur lies fines

Sucres résiduels

<2 gr/l

Bouchon

Liège naturel

Contenance

75cl

Maturité

À déguster de nos jours à 2030

Température de service

12°C

Degré alcoolique

14% vol

Accords mets/vin

Ceviche péruvien, morilles à la crème

Dégustation

Trame d'ananas, de mangue et de pêche juteuse, cette Amigne sèche et élégante offre un superbe toucher très digeste et élégant. Bel équilibre en bouche avec un retour sur une amplitude fruité et épicée. Entre tension et générosité, voilà un magnifique flacon à garder plusieurs années en cave!