

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Gamay Combe de Noutse

Valais AOC

Valentina Andrei



Région : Valais, Suisse.

Appellation : Valais AOC.

Domaine : Valentina Andrei.

Cépages : 100% Gamay

Millésime : 2022

À déguster jusqu'en : 2034

Distinctions : Gault Millau: 150 meilleurs Vignerons de Suisse

Robe : cerise noire.

Nez : intense et profond, avec des notes envoûtantes de myrtille, de cerise burlat, et une pointe d'humus.

Bouche : l'attaque est droite, la bouche est sphérique, les tannins sont soyeux. L'acidité donne un côté juteux et salivant. La finale est très longue sur la framboise et les raisinets.

Conclusion : un Gamay de grande profondeur, de l'essence de terroir!

Service : servir à 14°C. Brisolée (plat typique valaisan avec des châtaignes grillées), boeuf bourguignon, filet mignon de porc.

Un Gamay au prix d'une belle Syrah, ça vous étonne? La dégustation de ce vin de terroir dense, complexe, subtile et noble devrait vous convaincre de sa légitimité. Valentina Andrei élabore cette cuvée parcellaire à partir de la Combe de Noutse à Fully sur terroir granitique en altitude (700 m), propice aux grandes expressions du Gamay. Fermenté avec les levures indigènes et élevé en barrique, ce Gamay de grand style peut se garder en cave quelques années. Arômes typiques de cerises burlat, acidité tonique et finale très persistante. Un grand Gamay de terroir!

Teneur en alcool : 13.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 92034 75 2022 **Prix catalogue** : 38.70