

## MITIS, Amigne de Vétroz

### Description

Cette Amigne liquoreuse propose une robe à la teinte « vieil or », un nez sublime de gelée de coing, de miel, des notes d'oranges confites qui rappellent le cointreau et une ombre de vanille. Une bouche très expressive où l'alchimie d'une belle vivacité, ainsi qu'une touche d'amertume contrastent avec l'attaque suave et tendre. En finale, une saveur caramélisée donne à ce vin une persistance aromatique remarquable.

### Caractéristiques

**Flaconnage** 37.5 cl – 75 cl – 150 cl

- ✓ **Cépage** : Amigne
- ✓ **Sol** : Schistes
- ✓ **Air de production** : Coteau de Vétroz
- ✓ **Vinification** : Elevage sous bois de 18 mois
- ✓ **Label** : Grain Noble ConfidenCiel
- ✓ **Accords mets / vins** : Fromages bleus, desserts et foie gras
- ✓ **Potentiel de garde** : 10 à 16 ans

### Dégustation

Ecorces de mandarines, coings et épices d'orient, ample et soyeux

**Œil** – robe à la teinte « vieil or »

**Nez** – gelée de coing, miel, notes d'oranges confites qui rappellent le cointreau et une ombre de vanille

**Bouche** – très expressive, alchimie entre la vivacité et l'amertume qui contrastent avec l'attaque suave et tendre. Finale caramélisée

### Distinction(s)

- \* 94 points Parker (2016-2020)
- \* 92+ points Parker (2019)
- \* Grand Prix du Vin Suisse 2023 – Médaille d'Or (2020)
- \* Decanter Awards 2023 – Médaille d'Argent (2020)
- \* La Sélection 2022 – Médaille d'Or (2016)
- \* Mondial des Vins Extrêmes CERVIM 2022 (2016) – Médaille d'Or et Prix Excellence
- \* Expovina Wine Trophy – Médaille d'Or, 89.6 points (2018)

## MITIS, Amigne de Vétroz (Grain Noble)

### Beschreibung

Dieser Amigne-Likör hat eine altgoldene Robe, eine erhabene Nase von Quittengelee, Honig, Noten von kandierten Orangen, die an Cointreau erinnern, und einen Schatten von Vanille. Ein sehr ausdrucksstarker Mund, in dem die Alchemie einer schönen Lebendigkeit sowie ein Hauch von Bitterkeit mit dem lieblichen und zarten Auftakt kontrastieren. Im Abgang verleiht ein karamellisierter Geschmack diesem Wein eine bemerkenswerte aromatische Persistenz.

### Charakteristiken

**Flakonierung** 75 cl – 37.5 cl – 150 cl

- ✓ **Rebsorte** : Amigne
- ✓ **Boden** : Schiefer
- ✓ **Produktionsluft** : Coteau von Vétroz
- ✓ **Weinbereitung**: 18-monatiger Holzausbau
- ✓ **Label**: Grain Noble ConfidenCiel
- ✓ **Passt zu**: Blauschimmelkäse, Fruchtdesserts, Gänseleberpastete
- ✓ **Lagerpotenzial** : 10 à 16 Jahre

### Verkostungsnotizen

Mandarinenschalen, Quitten und orientalische Gewürze, vollmundig und seidig

**Farbe** - Kleid mit einem "altgoldenen" Farbton

**Nase** - Quittengelee, Honig, Noten von kandierten Orangen, die an Cointreau erinnern, und ein Schatten von Vanille

**Geschmack** - sehr ausdrucksstark, Alchemie zwischen Lebendigkeit und Bitterkeit, die mit dem lieblichen und zarten Auftakt kontrastieren. Karamellisierter Abgang

### Medaillen und Auszeichnungen

- \* 94 Parker Punkte (2016-2020)
- \* 92+ Parker Punkte (2019)
- \* 1. Platz Großer Preis des Schweizer Weins 2023 (2020)
- \* 94 Punkte Parker (2016)
- \* Goldmedaille – La Sélection 2022 (2016)
- \* Goldmedaille – Mondial des Vins Extrêmes CERVIM 2022 (2016)
- \* Preis Exzellenz – Mondial des Vins Extrêmes CERVIM 2022 (2016)
- \* Expovina Wine Trophy 2023 : Goldmedaille, 89.6 Punkte (2018)

## MITIS, Amigne de Vétroz

### Description

This Amigne liqueuseuse has an "old gold" colour, a sublime nose of quince jelly, honey, notes of candied orange reminiscent of cointreau and a hint of vanilla. A very expressive palate where the alchemy of a beautiful vivacity, as well as a touch of bitterness contrast with the suave and tender attack. On the finish, a caramelised flavour gives this wine a remarkable aromatic persistence.

### Characteristics

**Bottling** 75 cl – 37.5 cl – 150 cl

- ✓ **Grape variety:** Amigne
- ✓ **Soil:** Schist
- ✓ **Production area :** Coteau de Vétroz
- ✓ **Vinification:** Aged in wood for 18 months
- ✓ **Label:** Grain Noble ConfidenCiel
- ✓ **Food pairing:** Blue cheese, fruit desserts, foie gras
- ✓ **Ageing potential:** 10 - 16 years

### Tasting notes

Tangerine peel, quince and oriental spices, full and silky

**Eye** - old gold colour

**Nose** - quince jelly, honey, candied orange notes reminiscent of cointreau and a hint of vanilla

**Palate** - very expressive, alchemy between vivacity and bitterness which contrast with the suave and tender attack. Caramelised finish

### Award(s)

- \* 94 points Parker (2016-2020)
- \* 92 points Parker (2019)
- \* 2nd place Swiss Wine Award 2022 (2020)
- \* Gold Medal – La Sélection 2022 (2016)
- \* Gold Medal – Mondial des Vins Extrêmes CERVIM 2022 (2016)
- \* Price Excellence – Mondial des Vins Extrêmes CERVIM 2022 (2016)
- \* Points Parker 2021 : 94 points (2016)
- \* Expovina Wine Trophy 2023 – Gold medal, 89.6 points (2018)