

MITIS, Amigne de Vétroz (Grain noble), AOC Valais

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

MITIS, Amigne de Vétroz (Grain Noble), AOC Valais

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 karamellierter 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.
Karamellierter Abgang

MITIS, Amigne de Vétroz (Grain noble), AOC Valais

Description

This Amigne liqueuse 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