

DOMAINE DES ABEILLES D'OR ROUGE
Satigny AOC
René Desbaillets, Chouilly s/Satigny
Genève, Suisse



Provenance
Satigny, Genève, Suisse

Cépage(s)
Gamay

Dégustation
Robe: belle couleur rubis soutenue
Bouquet: fruité, griottes, petits fruits
Palais: attaque pleine, vin souple, chaleureux, harmonieux, tanins fondus

Spécificité(s)
Vinification traditionnelle

Température de service
14-16°C

Accords gastronomiques
Viandes blanches, roastbeef, fromages à pâtes molles

Durée de garde
1-3 ans

Herkunft
Satigny, Genf, Schweiz

Traubensorte(n)
Gamay

Degustation
Farbe: Schönes kräftiges Rubin
Bouquet: Fruchtig, Weichselkirsche, kleine Früchte
Gaumen: Weicher, voller, harmonischer Wein mit geschmolzenen Tanninen

Eigenheit(en)
Vinifizierung: Nach traditioneller Art

Trinktemperatur
14-16°C

Idealer Begleiter zu
Weissem Fleisch, Roastbeef, Käse, milden weichen Nudeln

Reifungspotential
1-3 Jahre