

# TESTUZ



## Epesses AOC "Le Coup de l'Etrier"

J. & P. Testuz SA

### Aire d'appellation

Epesses, Lavaux, Vaud

### Ursprungslage

Epesses, Lavaux, Waadt

### Cépage

Chasselas

### Rebsorte

Gutedel

### Température de service

11°C

### Serviertemperatur

11°C

### Maturité idéale

2 - 5 ans

### Ideale Reife

2 - 5 Jahre



### Caractère

Au nez, ce vin est très fruité, floral, très fin avec une structure ample qui enveloppe le palais. En bouche il est charnu, capiteux et corsé. Il a une longue finale en bouche.

### Eigenschaften

Starkes, fruchtiges Bouquet, eine reichhaltige, den Gaumen ausfüllende Struktur. Anhaltende Präsenz im Abgang.

### Harmonies de table

Terrines, poisson d'eau douce en sauce, filets de perche, fromage à pâte dure et croûte lavée.

### Empfehlungen

Terrinen, Süsswasserfische an Sauce, Eglifilets, Hartkäse.