

# TESTUZ



## Pinot-Gamay Vaudois AOC

### "Le Faisan"

J. & P. Testuz SA

#### Aire d'appellation

Vignobles du canton de Vaud

#### Ursprungslage

Rebberge vom Waadtland

#### Cépage

Majorité de Gamay et un peu de Pinot Noir

#### Rebsorte

Vorwiegend Gamay und ein wenig Blauburgunder

#### Température de service

12° à 13°C

#### Serviertemperatur

12° bis 13°C

#### Maturité idéale

2 à 3 ans

#### Ideale Reife

2 bis 3 Jahre



#### Caractère

Belle robe grenat, profonde, brillante, avec une expression fruitée qui parle de la cerise rouge, de la framboise, auréolée d'une petite touche poivrée. Vin enveloppant, plein de chair de fruit, de fraîcheur juvénile avec des tannins présents mais souples.

#### Eigenschaften

Schöne, tiefe, glänzende granatfarbene Robe mit einem fruchtigen Ausdruck von roter Kirsche und Himbeere mit einer leichten Pfeffernote. Umhüllender Wein, voller Fruchtfleisch, frischer Jugend mit präsenten aber geschmeidigen Gerbstoffen.

#### Harmonies de table

Se marie avec les mets délicats : poulet farci, volaille de Bresse et aussi viandes blanches. Fromages à pâte dure ou molle.

#### Empfehlungen

Passt sehr gut zu delikaten Speisen: gefülltes Poulet, das Weisse des Geflügels von Bresse, weisses Fleisch, Hart- oder Weichkäse.

J. & P. Testuz SA  
Le Treytorrens  
1096 Cully  
Tél. 021 799 99 11  
Fax 021 799 99 22  
info@testuz.ch

[www.testuz.ch](http://www.testuz.ch)

Niederlassung Zürich:  
Imbisbühlstrasse 7  
8049 Zürich-Höngg  
Tel. 044 340 10 04  
Fax 044 340 10 08  
zuerich@testuz.ch