

TESTUZ



Féchy AOC "Terra Mater"

J. & P. Testuz SA

Aire d'appellation

Féchy, La Côte,
Vaud

Ursprungslage

Féchy, La Côte,
Waadtland

Cépage

Majorité de Gamay et un
peu de Pinot Noir

Rebsorte

Überwiegend Gamay und
ein wenig Blauburgunder

Température de service

11° à 13°C

Serviertemperatur

11°C bis 13° C

Maturité idéale

1 à 3 ans

Ideale Reife

1 bis 3 Jahre



Caractère

Le nez présente des arômes de petits fruits rouges avec le cépage Gamay dominant. Le sol léger en fait un vin léger, pimpant, gouleyant, avec une pointe d'acidité.

Eigenschaften

Die Nase zeigt Aromen von kleinen roten Früchten mit der Dominanz des Gamay. Die leichte Erde macht aus ihm einen leichten, verführerischen Wein mit einer Spitze von Säuregehalt.

Harmonies de table

L'acidité inhérente du Gamay met en valeur les mets gras, issus de la liste innombrable des cochonnailles. Pour le fromage, il faut privilégier les pâtes mures jeunes, dont le gras est encore dominant.

Empfehlungen

Der Säuregehalt untrennbar verbunden mit dem Gamay, bringt zur Geltung reiche Gerichte wie zum Beispiel aus der langen Liste des Schweins. Für die Käse sind die jungen halbharten, deren Fettgehalt noch dominant, ist angesagt.

J. & P. Testuz SA

Le Treytorrens
1096 Cully
Tél. 021 799 99 11
Fax 021 799 99 22
info@testuz.ch

www.testuz.ch

Niederlassung Zürich:

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