

# TESTUZ



## Villeneuve AOC "Haute-Vue"

J. & P. Testuz SA

### Aire d'appellation

Vignoble de Villeneuve et de Roche, Chablais, Vaud

### Ursprungslage

Weinberge von Villeneuve und Roche, Chablais, Waadt

### Cépage

Chasselas

### Rebsorte

Gutedel

### Température de service

11°C

### Serviertemperatur

11°C

### Maturité idéale

1 - 3 ans

### Ideale Reife

1 – 3 Jahre



### Caractère

Le nez du vin est fin avec des arômes de fleurs et d'iode. Un vin qui est vif, rond en rappelant les agrumes.

### Eigenschaften

Die Nase des Weines ist fein mit Aromen von Blumen und Iod. Ein eleganter, lebendiger Wein, der auch Zitrusfrüchte in Erinnerung ruft.

### Harmonies de table

Se marie avec des poissons fins : omble chevalier, féra, sandre, loup de mer, daurade, noix de coquilles St-Jacques.

### Empfehlungen

Passt hervorragend zu Fisch: Omble Chevalier, Felchen, Zander, Barsch, Goldbrasse, Jakobsmuscheln.

---

#### 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