

TESTUZ



Yvorne AOC "Terra Mater" J. & P. Testuz SA

Aire d'appellation

Yvorne, Chablais,
Vaud

Cépage

Gamay et Pinot noir

Température de service

12° à 13°C

Maturité idéale

1 à 4 ans

Caractère

De couleur grenat clair, avec des senteurs de sous-bois, d'un fruité discret, ce vin solide, de bonne structure, annonce une fermeté de bon aloi, grâce à des tannins fermes, serrés, et une salinité présente en fin de bouche.

Harmonies de table

Accompagne les mets rustiques et conviviaux : rôti, ragoût, côte de bœuf, fromage à pâte molle, pas trop fort.



Ursprungslage

Yvorne, Chablais,
Waadt

Rebsorte

Gamay und
Blauburgunder

Serviertemperatur

12° bis 13°C

Ideale Reife

1 bis 4 Jahre

Eigenschaften

Hellgranat die Farbe, mit Gerüchen von Unterholz und diskretem Fruchtgeschmack. Dieser solide Wein von guter Struktur zeigt eine gediegene Festigkeit dank seinen geschlossenen und gedrunenen Gerbstoffen. Salzgehalt im Abgang.

Empfehlungen

Begleitet ländliche und einfache Gerichte: Braten, Ragout, Rindsrippe, aber auch nicht zu scharfen 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

Niederlassung Zürich:

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