



THIERRY CONSTANTIN

VIGNERON-ÉLEVEUR
CH - 1962 PONT DE LA MORGE
WWW.THIERRYCONSTANTIN.CH



Fiche technique : Amigne (1 abeille)

- Dénomination du vin : Amigne (1 abeille) AOC Valais
- Couleur : Blanc
- Cépage : Amigne
- Millésime : 2024
- Age des Vignes : 41 ans
- Situation des parcelles, Lieu dit, altitude et densité :
"Les Plantys" Commune de Vétroz 490 m. (10'000 pieds/ha)
- Exposition : Sud
- Nature du sol : Vigne en terrasse, schiste noir argileux du Dogger
- Vendanges manuelles le 07.10.2024
- Rendement : 40 hl/ha
- Type de vinification : Fermentation thermorégulée, battonage régulier jusqu'en février, filtration légère (3 mu)
- Elevage : 9 mois en cuve inox
- Bouteilles : Bordelaise europe 750 ml. bague cétie
- Bouchage : Bouchon liège 49 x 24 NDTech TCA free
- Carton : 6 bouteilles couchées
- Mise en bouteille au domaine
- Alcool : 14.3 % vol.
- Dégustation : Vin racé et minéral aux arômes de zeste de mandarine.
Vin totalement sec, vif et vineux.
- Température de service : 7 à 11°
- Alliance gastronomique originale : Fricassée de foie de volaille, langoustine grillée, ailes de poulet aux cinq épices.
- Prix privé : 23.00 Sfr/ btl. TTC



Thierry Constantin, Vigneron-encaveur, Rte de Savoie 99, CH-1962 Pont de la Morge (Valais)
E-mail : info@thierryconstantin.ch Web : www.thierryconstantin.ch
Tel fixe : +41 27 346 61 21 Tel mobile : +41 79 433 16 81 Telefax : +41 27 346 60 20