

Conseils de garde et de dégustation						
	Millesime	Apogée	Temperature de degustation	Service	Principaux accords Mets-Vins	Remarques
<i>Joa</i>	2016	8 ans	16°	Peut être carafé 1 heure avant de servir	Apéritif, poissons en sauce épicée, volailles, veau, foie gras poêlé , charcuteries, fromages frais...	Non collé, non filtré, la présence de dépôt est tout a fait normale
<i>Obra</i>	2015	+10 ans	16° à 18°	A carafé au moins 4 heures avant de servir	Volaille, agneau, boeuf , gibiers, plats en sauce ...	Non collé, non filtré, la présence de dépôt est tout a fait normale
<i>Nebula Rouge</i>	2016	+10 ans	16° à 18°	A carafé au moins 2 heures avant de servir	Agneau, boeuf , gibiers, plats en sauce ...	Non collé, non filtré, la présence de dépôt est tout a fait normale
<i>Nebula Rose</i>	2016	5 ans	5° à 10°		Apéritif, sushis , viandes et poissons fumés, foie gras, curry, tajines, cuisines orientales, tomes de brebis ...	La présence de dépôt est tout a fait normale (Cristaux de tartre)
<i>Canta</i>	2016	8 ans	8° à 12°	Peut être carafé 1 heure avant de servir	Apéritif, Huitres, fruits de mer, sushis, asperges, poissons en sauce crémees, fromages ...	La présence de dépôt est tout a fait normale (Cristaux de tartre)
<i>Alba</i>	2016	8 ans	8° à 12°	Peut être carafé 1 heure avant de servir	Apéritif, Fruits de mer, sushis , champignons, poissons grillés, fromages ...	La présence de dépôt est tout a fait normale (Cristaux de tartre)
<i>Simpla</i>	2015	+10 ans	16° à 18°	A carafé au moins 4 heures avant de servir	Agneau, boeuf , gibiers, plats en sauce ...	Non collé, non filtré, la présence de dépôt est tout a fait normale
Viognier Wyss	2016	3 ans	5° à 10°		Apéritif, sushis , poissons blancs, saint-jacques, pavé de saumon, crevettes poêlées ...	