

# CUVÉE « CLASSIQUE »

## FENDANT

CÉPAGE : Chasselas

APPELLATION : De Chamoson  
AOC

TERROIR : Brisée d'Ardoise,  
Gravier

PRODUCTION : 1 bte / m<sup>2</sup>

VINIFICATION :

Cuve inox, 2 fermentations

ANALYSES :

Alcool total	12.2 vol/%
Acidité totale	3,8 g/l R
Sucre résiduel	aucun

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Nez minéral floral, fruits jaunes et bien mûrs. En bouche, présence de CO<sub>2</sub>, gaz carbonique fin.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :  
12-14° C

ACCORD GOURMAND :

Les grands classiques régionaux : fondue, raclette, fromages d'alpage, apéritif et poissons du lac.

BOUTEILLES :

37,5 cl. et 75 cl.

