# CUVÉE « CLASSIQUE »

### **FENDANT**

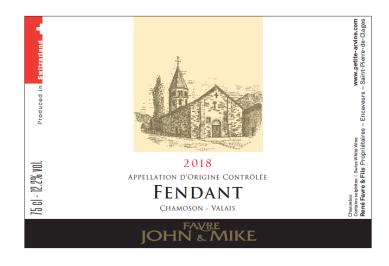
CÉPAGE: Chasselas

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

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.