

# CUVÉE « LES ESSENTIELS »

## JOHANNISBERG

CÉPAGE : Sylvaner

APPELLATION : Chamoson  
AOC

AGE DES VIGNES : plantées  
en 1963



PRODUCTION : 70 hl/ha

VINIFICATION :

Traditionnelle, 2 fermentations, élevage sur lies fines, cuve inox.

ANALYSES :

Alcool total 12.8 vol/%  
Acidité totale 3,0 gr/l (tartrique)  
Sucre résiduel aucun

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATIONS :

Robe jaune à reflet vert, nez de fruits jaunes à belle maturité. La bouche, note de minéral, charnue et équilibrée sur une finale en légère amertume de terroir.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

de 10° C à 12° C

ACCORD GOURMAND :

Asperges blanches et vertes, fromage de chèvre, vieux fromage valaisan, et poissons.

BOUTEILLES :

37.5 cl. et 75 cl.