

CUVÉE « ART »

SÉLECTION COLLOMBEY

CÉPAGE : Chasselas

APPELLATION : De Chamoson
Lieu
dit « Collombey »

TERROIR : Brisée d'Ardoise,
Gravier

AGE DES VIGNES : 33 ans

PRODUCTION : 1 bte /m²

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 CO₂, 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.

