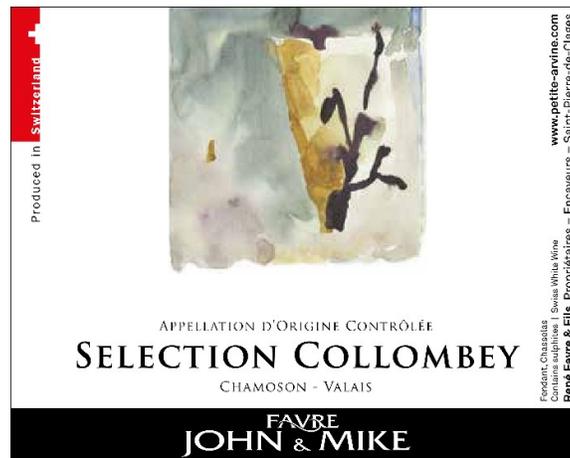


## Sélection Collombey



**Cépage** : Chasselas

**Appellation** : De Chamoson lieu-dit <<Collombey>>

**Terroir** : Brisée d'Ardoise, Gravier

**Production** : 1 kg/m<sup>2</sup>

**Vinification** :

Cuve inox, 2 fermentations

**Analyses** :

Alcool total 12.2 vol/%

Sucre résiduel aucun

**Commentaires de Dégustation** :

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

**Accord gourmand** :

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

**Température de service** : 12- 14°C

**Bouteilles** : 37.5cl et 75 cl

**Conservation** : 2 à 5 ans