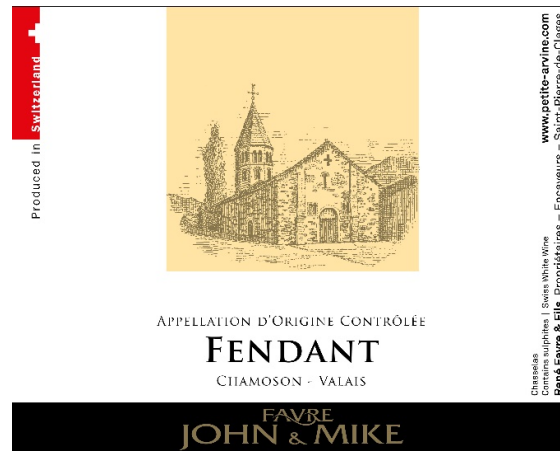


Fendant



Cépage : Chasselas

Appellation : Chamoson AOC

Terroir : Brisée d'Ardoise, Gravier

Production : 1 kg/ m2

Vinification :

Cuve inox, 2 fermentations

Analyses :

Alcool total 12.2 vol/%

Sucre résiduel aucun

Commentaires de Dégustation :

Nez minéral floral, fruits jaunes et bien mûrs. En bouche, présence de CO2, gaz carbonique fin.

Accord gourmand :

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

Température de service : 12-14°C

Bouteilles : 37.5 cl et 75 cl

Conservation : 2 à 5 ans