

Johannisberg Grand-Cru



Cépage : Sylvaner

Appellation : Chamoson AOC

Terroir : Brisé d'Ardoise

Production : 0.8 kg/m²

Vinification :

Cuve inox, 1 fermentation, élevage sur fines lies

Analyses :

Alcool total 13 vol/%

Sucre résiduel aucun

Commentaires de Dégustations :

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

Accord gourmand :

Asperges blanches et vertes, fromage de chèvre, vieux fromage valaisan et du poisson.

Température de service : 15 C

Bouteilles : 75 cl

Conservation : 10 à 15 ans