



## Cuvée Blanc du Valais AOC

Genre	Vins blancs
Millésime	2016
Provenance	Valais AOC
Cépage	Pinot Blanc, Chasselas et Ermitage
Vinification	En cuve de fermentation INOX.
Couleur	Jaune claire brillant avec des reflets verts.
Arôme	Un bouquet de fleurs odorantes avec des arômes exotiques.
Caractère	En bouche plein de finesse et juteux. Un jeu harmonieux entre la puissance et les notes épicées. Un vin très gouleyant.
S'harmonise avec	Des plats aux fromages, salade d'automne, poissons d'eau douce avec une sauce claire, apéritifs.
Température de service	8°-12° C
Conservation	3-4 ans
Contenu	75 cl