



Fendant du Valais AOC

Genre	Vins blancs
Millésime	2017
Provenance	Valais AOC
Cépage	100% Chasselas
Vinification	En cuve de fermentation INOX.
Couleur	Jaune claire brillant avec de légers reflets verts.
Arôme	Puissant, avec une ampleur et des notes d'agrumes frais et minérales.
Caractère	Au palais corsé avec de merveilleuses notes fruitées et minérales. Un vin élégant et accueillant.
S'harmonise avec	Poissons, crustacés ou plats traditionnels comme la raclette ou la fondue.
Température de service	8°-12° C
Conservation	2-3 ans
Contenu	75 cl