



## Johannisberg du Valais AOC

Genre	Vins blancs
Millésime	2017
Provenance	Valais AOC
Cépage	100% Johannisberg (Sylvaner)
Vinification	En cuve de fermentation INOX.
Couleur	Jaune doré.
Arôme	Au nez, de typiques arômes de coings et de mangues avec des notes délicates d'amandes grillées accentuées par une belle minéralité.
Caractère	En bouche, velouté avec de délicats arômes de mirabelles, fleurs de tilleul et fruits secs. Un vin gouleyant, bien structuré et rafraîchissant avec en finale une élégante minéralité.
S'harmonise avec	Huîtres, crustacés, poissons d'eau douce, volaille et asperges.
Température de service	8°-12° C
Conservation	2-3 ans
Contenu	75 cl