



PROVINS

DEPUIS 1930



CHARTRE D'EXCELLENCE

FENDANT PIERRAFEU *AOC Valais*

1945 gründete Provins den Wettbewerb «La Capsule Dorée». Auf diese Weise führte Provins die ersten Qualitätskontrollen im Rebberg ein. Heute ist die «Capsule Dorée» durch die Chartre d'Excellence abgelöst worden, nach der auch die aktuelle Produktlinie benannt ist. Die von Luc Sermier vinifizierte Linie bringt die Typizität des Walliser Terroirs zur Geltung und zeichnet sich durch die Konstanz ihrer Weine aus. Um das Besondere jeder Rebsorte umfassend herauszuarbeiten, wird alles getan, um die Finesse und Eleganz zu steigern und Jahr für Jahr charaktervolle Weine zu keltern.



Chasselas (Fendant)



Trockener Wein mit kräftig fruchtigem Bouquet und angenehmer Frische sowie mineralischen Noten am Gaumen.



Aperitif, Raclette, Fondue.



Nach einer Kaltklärung, wird der Most vergärt. Um eine langsame Gärung und die Entfaltung der intensiven Aromen zu gewährleisten, werden die Gärtemperaturen streng kontrolliert.



8-10°C



2 bis 3 Jahre