

## GAMME TRADITION

### Soleil du Valais, Fendant AOC Valais

**Caractéristiques** : blanc sec élevé en cuve

**Cépage** : Chasselas

**Terroir** : Sion

**Récolte par m2** : 1000 gr.

**Dégustation** : nez fin, élégant, minéral, tilleul, citron, note d'amande; en bouche, friand, frais, vif, sensations fruitées, avec une jolie acidité en finale.

**Accompagnement** : apéritifs, raclette, mets au fromage, viande séchée, poissons du lac

**Température de service** : 10° C

**Garde** : 1 - 3 ans



37.5 cl BVS | 75 cl BVS

## GAMME TRADITION

### Soleil du Valais, Fendant AOC Valais

**Merkmale** : trockener Weisswein, im Tank ausgebaut

**Rebsorte** : Chasselas/Gutedel

**Terroir** : Sion

**Etrag per m2**: 1000gr.

**Degustationsnotiz** : zartes, elegantes Bukett, leicht mineralisch, mit Düften von Lindenblüten, Zitronen und Mandeln. Im Gaumen naschhaft, viel Frische und Lebhaftigkeit, angenehme Säure im Abgang. Lagerfähigkeit 1 - 3 ans.

**Kulinarischer Einklang**: Aperitif, Raclette, Käsegerichte, Trockenfleisch, Süsswasserfische.

**Genusstemperatur** : 10°C