



Johannisberg

Chamoson Grand Cru, Valais AOC, Cave Ardévaz

Issu des meilleures parcelles de Chamoson

Beschreibung:

C'est à Chamoson que l'on trouve le plus grand nombre d'hectares de Sylvaner dans le Valais et en Suisse. Le Grand Cru de Johannisberg est produit à partir de raisins cultivés dans une parcelle au pied du «Haut de Cry». Le sol calcaire y est unique en son genre et confère au vin un goût inoubliable. Seuls les vins AOC de la meilleure qualité, produits dans une zone bien définie, se voient accorder l'appellation «Grand Cru». Ils sont reconnaissables à la forme imposante de leur bouteille spéciale Grand Cru.

Degustationsnotiz:

Jaune moyen, nuances tirant sur le vert. Bouquet pluriel aux notes de tilleul et de melon, avec également des nuances de tisane aux herbes et d'amande. Très souple et concentré, le palais révèle un soupçon de massepain, des fruits jaunes à noyau et de l'anis, donnant une merveilleuse sensation en bouche, sur une jolie minéralité; une touche d'amande amère accompagne la finale équilibrée et persistante.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Valais AOC

Vol. alcool: 13.5%

A boire: À l'apogée

Artikelnummer: 1309424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Johannisberg

Chamoson Grand Cru
Valais AOC

Herkunft:	Suisse
Notation:	Grand Prix du Vin Suisse Gold/, Score 18.5/20
A boire:	À l'apogée
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés