



Johannisberg Boutesses

Chamoson Valais AOC, Cave Fin Bec

Un Johannisberg tendance

Beschreibung:

Située dans le bas de Chamoson, cette parcelle de 15 ans d'âge produit, grâce à sa situation, de magnifiques raisins qui serviront à élaborer le fameux Johannisberg de Chamoson. Vin riche et fruité, le Johannisberg nous apporte une touche d'exotisme. En vieillissant, il prend des arômes complexes et gagne en caractère.

Degustationsnotiz:

Jaune moyen, avec des accents dorés lumineux. Bouquet complexe aux notes de tilleul, de melon, mais aussi de groseilles à maquereau et un peu d'anis. La bouche est très douce et concentrée, avec une touche de massepain et des fruits jaunes à noyaux, pour finir sur une belle minéralité; finale équilibrée, accompagnée de fines herbes sauvages.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Cave Fin Bec

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 12.0%

Cépage(s): 100% Johannisberg

Artikelnummer: 1024222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Johannisberg Boutesses

Chamoson Valais AOC
Cave Fin Bec

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Johannisberg
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés