

# **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

**Elevage:** 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%
A boire: À l'apogée
Cépage(s): 100% Sylvaner
Artikelnummer: 1309423

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## **Johannisberg**

Chamoson Grand Cru Valais AOC

Herkunft: Suisse

Notation: La Sélection des Vins du Valais Gold/, Score

18.5/20

Cépage(s):100% SylvanerA boire:À l'apogéeWeinbau:TraditionnelleElevage:6 Mois en Cuve inox

**Vol. alcool:** 14.0%

**Servier:** Frais, entre 9 et 12 degrés