



Viognier Probus

Valais AOC, Lux Vina Domaines des Chevaliers

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Selon la légende, c'est l'empereur romain Probus qui a introduit le viognier dans la Vallée du Rhône au 3e siècle, en provenance de la région de Dalmatie. Comme tous les cépages qui poussent dans la vallée du Rhône, le Viognier produit en Valais un excellent vin : aromatique et puissant. Une incroyable concentration d'arômes se forme dans le palais. Le vin roule littéralement sur la langue et déploie la diversité des saveurs que l'on peut déjà découvrir au nez.

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: Lux Vina Domaines des Chevaliers

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): Viognier

Artikelnummer: 1341220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Viognier Probus

Valais AOC

Lux Vina Domaines des Chevaliers

Herkunft:	Suisse
Cépage(s):	Viognier
A boire:	jusqu'en 2030
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés