



## 2016 Gentil Blanc Païen

Chamoson Valais AOC, Didier Joris

**Accompagne idéale:**

Idéal avec des vol-au-vent, de la sandre sauce au vin blanc, de la poitrine de poulet farcie, ainsi que de la truite meunière. Vous pouvez aussi le servir avec de la polenta ou un soufflé au fromage.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

**Pays d'origine:** Suisse

**Région:** Valais

**Producteur:** Joris

**Notation(s):**

**Elevage:** 8 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0 %

**Apogée:** Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.

**Cépage(s):** 100% Savagnin

**Référence:** 0891916

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Gentil Blanc Païen**

Chamoson Valais AOC  
Didier Joris

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Savagnin
<b>Apogée:</b>	Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés