



## 2018 Johannisberg Boutesses

Chamoson Valais AOC, Cave Fin Bec (Bio)

Un Johannisberg tendance

**Description:**

Installé en Valais, le domaine familial d'Yvo Mathier produit des vins en biodynamie sur environ 16 hectares. La cave ultramoderne de Sion a été inaugurée en 2012. Ici, tout est à la pointe de la technologie. Le «Boutesses» est issu de la magnifique commune viticole de Chamoson et séduit par son fruité et sa note d'exotisme. Un vin parfait pour l'été, qui accompagne à merveille les plats de légumes, le poisson ou la raclette.

**Note de dégustation:**

Jaune moyen aux nuances dorées. Un souffle de poivre blanc vient agrémenter le nez harmonieux de groseilles à maquereau et de fleurs de tilleul. Les arômes se confirment dans la bouche délicatement fondante et d'une agréable fraîcheur, avec maintenant des nuances d'amande douce et une légère minéralité; finale vibrante.

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Cave Fin Bec Mathier
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	100% Sylvaner
<b>Référence:</b>	1024218

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

Taille: A7 74x105

### **Johannisberg Boutesses**

Chamoson Valais AOC  
Cave Fin Bec (Bio)

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Sylvaner
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés