



2019 Johannisberg Boutesses

Chamoson Valais AOC, Cave Fin Bec (Bio)

Note de dégustation:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Cave Fin Bec Mathier
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Silvaner
Référence:	1024219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Johannisberg Boutesses

Chamoson Valais AOC
Cave Fin Bec (Bio)

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Silvaner
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Bio
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés