



2019 Johannisberg Boutesses

Chamoson Valais AOC, Cave Fin Bec (Bio)

Un Johannisberg tendance

Description:

Située dans le bas de Chamoson, cette parcelle de 15 ans d'âge produit, grâce à sa situation, de magnifiques raisins qui serviront à élaborer le fameux Johannisberg de Chamoson. Vin riche et fruité, le Johannisberg nous apporte une touche d'exotisme. En vieillissant, il prend des arômes complexes et gagne en caractère.

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.

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

Pays d'origine: Suisse Région: Valais

Producteur: Cave Fin Bec Mathier

Notation(s): Score 17.5/20

Elevage: 8 Mois en Cuve inox

Viticulture:BioVol. alcool:13.5 %Apogée:À l'apogéeCépage(s):100% SilvanerRéférence: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: À l'apogée

Viticulture: Bio

Elevage: 8 Mois en Cuve inox

Vol. alcool: 13.5 %

Service: Frais, entre 8 et 10 degrés