



2023 Fendant

Valais AOC, Cave du Rhodan

Note de dégustation:

Floral, sec, légèrement gouleyant et fruité, ce fendant de Salquenen séduit par son beau corps.

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 du Rhodan |
| Notation(s): | |
| Elevage: | en Cuve inox |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Cépage(s): | 100% Chasselas |
| Référence: | 1327623 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Fendant

Valais AOC
Cave du Rhodan

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| Origine: | Suisse |
| Notation(s): | |
| Cépage(s): | 100% Chasselas |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | en Cuve inox |
| Service: | Frais, entre 8 et 10 degrés |