



2020 Viognier Probus

Valais AOC, Lux Vina Domaines des Chevaliers

Note de dégustation:

Selon la légende, c'est l'empereur romain Probus qui a introduit le viognier dans la Vallée du Rhône au 3^e siècle, en provenance de la région de Dalmatie. Comme tous les cépages qui poussent dans la vallée du Rhône, le Viognier produit en Valais un excellent vin : aromatique et puissant. Une incroyable concentration d'arômes se forme dans le palais. Le vin roule littéralement sur la langue et déploie la diversité des saveurs que l'on peut déjà découvrir au nez.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Domaines des Chevaliers SA
Notation(s):	
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	Viognier
Référence:	1341220

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Viognier Probus

Valais AOC

Lux Vina Domaines des Chevaliers

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	Viognier
Apogée:	jusqu'en 2030
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés