



Fendant « Le Patricien »



Chasselas récolté manuellement



Argilo-calcaire



Cuve



12-14 °C



Note de tilleul, pierre à fusil



**Apéritif, poisson, raclette,
fondue**



3 à 5 ans



75 cl – 50 cl – 37.5 cl

Description

Introduit lors de la guerre du Sonderbund, le chasselas a colonisé les sols valaisans pour en devenir le cépage principal. Roi de notre pays, il a trouvé sur les terres caillouteuses et exposées du Pischiou une zone de prédilection. Le raisin atteint une maturité exceptionnelle grâce à un ensoleillement maximum et donne un vin fruité, ample et chaleureux.