



PINOT BLANC

L'Ampélopsis

Ce vin, tout d'élégance et de finesse, au nom évocateur s'il en est, puisqu'il signifie «vigne vierge», cache sous sa robe immaculée un véritable trésor. Lentement, timidement, il se livrera entièrement à vous si vous le servez bien frais. Son élégance, sa pureté, sa douceur exquise, font qu'il trône en Seigneur sur toutes les grandes tables, à l'heure du dessert.

CEPAGE	<i>Pinot Blanc</i>
APPELLATION	<i>AOC Valais</i>
BOUQUET	<i>Vin très fruité avec un arôme de noisettes.</i>
BOUCHE	<i>En bouche, vin fruité et corsé avec une grande finesse et une fine touche un peu „beurrée“</i>
ANALYSE	<i>13% Vol. alcool</i>
TEMPERATURE	<i>8°-10° C.</i>
GARDE	<i>max. 5 ans</i>
IDEAL AVEC	<i>Foie gras, tartare de saumon et dessert</i>
BOUTEILLE	<i>75cl - 6 btes par carton</i>

