



Fendant Balavaud GC 2013, Grand Cru, AOC Valais

★ 99 Chasselas à boire ...

Prix : CHF 18.50

Caractéristiques

Nom :	Fendant Balavaud GC
Appellation :	Grand Cru
Appellation :	AOC Valais
Collection :	Grand Cru de Vétroz
Encaveur :	Jean-René Germanier (Germanier J.-R. & Besse Gilles)
Région :	Valais central, Valais
Couleur :	Blanc
Catégorie :	Monocépage
Cépages :	Chasselas (Fendant, Perlant, Gutedel)
Production :	Élevé en cuve
Vieillessement :	Cuve
Type :	Sec
Corps :	Moyen
Alcool :	12.0%
Sols :	Schistes
Contenance :	75.0 cl, 1.5 l

Service

Accords met vin :	Poisson, fromage, apéritif, poisson d'eau douce, poisson de mer, poisson grillé, crustacés, fromage à pâte molle
Temps de garde :	1 - 10 Ans
Température de service :	10.0°C - 12.0°C
Conditions idéales de stockage :	Température de stockage 10°C-14°C Hygrométrie 60%-80% Protégé de la lumière Position horizontale Sans trépidation

Dégustation

APPARENCE

Limpidité :	Brillante
Intensité :	Soutenue
Aspect :	Belle apparence
Couleur :	Jaune ambre

ARÔME

Nez	
Caractère :	Typé
Expression :	Soutenue
Finesse :	Subtile
Complexité :	Grande
Puissance :	Forte
Parfum	
Floral :	Tilleul
Fruité :	Fruits secs
Minéral :	Pierre à fusil

SENSATIONS

En bouche	
Attaque :	Belle
Evolution :	En finesse
Structure :	Délicate
Goût :	Fruité, floral, intense
Intensité :	Bonne
Note finale :	Longue
Persistance :	Longue
Qualité :	Raffinée