



Fendant Balavaud GC

2013, Grand Cru, AOC Valais

★ 99 Chasselas ...

Prezzo : CHF 18.50

Caratteristiche

Nome :	Fendant Balavaud GC
Classificazioni :	Grand Cru
Appellazione :	AOC Valais
Collezione :	Grand Cru de Vétroz
Cantina :	Jean-René Germanier (Germanier J.-R. & Besse Gilles)
Regione :	Vallese centrale, Valais
Colore :	Bianco
Categoria :	Mono varietà
Uve :	Chasselas (Fendant, Perlant, Gutedel)
Produzione :	Invecchiato in vasca
Ageing :	Vasca
Tipo :	Secco
Corpo :	Medio
Alcool :	12.0%
Suolo :	Roccia scistosa
Capacità :	75.0 cl, 1.5 l

Servizio

Abbinamento cibo e vino :	Pesce, formaggio, aperitivo, pesce d'acqua dolce, pesce di mare, pesce alla griglia, crostacei, formaggio a pasta molle
Tempo di conservazione :	1 - 10 Anni
Temperatura di esercizio :	10.0°C - 12.0°C
Condizioni ideali di stoccaggio :	Temperatura di stoccaggio 10°C-14 °C Umidità 60% -80% Proteggere dalla luce Posizione orizzontale Senza vibrazioni

Degustazione

ASPETTO

Limpidezza :	Brillante
Intensità :	Sostenuta
Aspetto :	Bella apparenza
Colore :	Giallo ambra

AROMA

Naso	
Carattere :	Caratteristico
Espressione :	Sostenuta
Finezza :	Sottile
Complessità :	Grande
Potenza :	Forte
Profumo	
Floreale :	Tiglio
Frustrato :	Fruita secca
Minerale :	Selce

SENSAZIONI

In bocca	
Attacco :	Bello
Evoluzione :	Fine
Struttura :	Delicata
Gusto :	Frustrato, floreale, intenso
Intensità :	Buona
Sapore finale :	Lungo
Persistenza :	Lunga
Qualità :	Raffinata