



Fendant Sélection vieilles vignes AOC Valais

★ 99 Chasselas à boire ...

Prix : CHF 22.50

Caractéristiques

Nom :	Fendant
Extension :	Sélection vieilles vignes
Appellation :	AOC Valais
Collection :	Tradition
Encaveur :	Domaine des Muses (Taramarcas, Robert)
Région :	Valais central, Valais
Couleur :	Blanc
Catégorie :	Monocépage
Cépages :	Chasselas (Fendant, Perlant, Gutedel)
Production :	Élevé en cuve
Viellissement :	Cuve
Type :	Sec
Corps :	Léger à medium
Alcool :	12.5%
Sols :	Calcaire, schistes
Contenance :	75.0 cl

Service

Accords met vin :	Poisson, apéritif, plats asiatiques, sushi, poisson d'eau douce, légumes grillés, légumes crus
Temps de garde :	1 - 5 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 :	Moyenne
Aspect :	Belle apparence
Couleur :	Jaune vert

ARÔME

Nez	
Caractère :	Typé
Expression :	Franche
Finesse :	Élégante
Complexité :	Grande
Puissance :	Bonne
Parfum	
Floral :	Tilleul
Fruité :	Poire, pomme

SENSATIONS

En bouche	
Attaque :	Souple
Evolution :	Agréable
Structure :	Admirable
Goût :	Fruité, floral, minéral
Intensité :	Bonne
Note finale :	Belle
Persistance :	Bonne