



Fendant Clos de la Malettaz AOC Valais

Prix : CHF 18.50

Caractéristiques

Nom : Fendant Clos de la Malettaz
Appellation : AOC Valais
Collection : Classiques
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
Viellissement : Cuve
Type : Sec
Corps : Moyen à beaucoup
Alcool : 12.5%
Sols : Schistes
Contenance : 75.0 cl

Service

Accords met vin : Poisson d'eau douce, fromage à pâte molle, fromage à pâte dure, 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 : Soutenue
Couleur : Jaune ambre

ARÔME

Nez
Caractère : Typé
Expression : Soutenue
Finesse : Raffinée
Complexité : Grande
Puissance : Bonne
Parfum
Fruité : Poire
Minéral : Pierre à fusil, silex

SENSATIONS

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