



Johannisberg AOC Valais

Prix : CHF 19.00

Caractéristiques

Nom :	Johannisberg
Appellation :	AOC Valais
Collection :	Classique
Encaveur :	Domaine des Muses (Taramarcas, Robert)
Région :	Valais central, Valais
Couleur :	Blanc
Catégorie :	Monocépage
Cépages :	Sylvaner (Johannisberg, Plant du Rhin, Grüner Silvaner)
Production :	Élevé en cuve
Vieillessement :	Cuve
Type :	Sec
Corps :	Moyen à beaucoup
Alcool :	13.0%
Sols :	Calcaire
Contenance :	75.0 cl

Service

Accords met vin :	Fromage, légumes, apéritif, fromage corsé, fromage bleu, légumes grillés, asperges
Temps de garde :	2 - 7 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 citron

ARÔME

Nez	
Caractère :	Typé
Expression :	Intense
Finesse :	Élégante
Complexité :	Agréable
Puissance :	Bonne
Parfum	
Fruité :	Fruits secs, poire

SENSATIONS

En bouche	
Attaque :	Souple
Evolution :	Agréable
Structure :	Ample
Goût :	Fruité, séduisant
Intensité :	Bonne
Note finale :	Longue
Persistance :	Bonne