

## BLANC DE MER, AOC Valais

### Description

Nez intense, fin et complexe où se mêlent parfums de fruits mûrs et notes toastées, bouche subtile, vive et onctueuse. La puissante structure et la persistance aromatique de ce vin, en font un vin grande classe.

### Caractéristiques

Flaconnage      75 cl

- ✓ **Cépage** : 70% Chardonnay et 30% Amigne
- ✓ **Sol** : Moraines glaciaires et alluvions
- ✓ **Air de production** : Vétroz, Saxon
- ✓ **Vinification** : Cuve et élevage de 4 mois sur lies
- ✓ **Accords mets / vins** : Apéritif, poissons et crustacés
- ✓ **Potentiel de garde** : 4-6 ans

### Dégustation

Allie charme et vivacité, arôme de fruits à chair blanche

**Œil** - jaune paille avec des reflets gris

**Nez** - intense, fin et complexe, parfums de fruits mûrs, notes toastées

**Bouche** - subtile, vive et onctueuse

## BLANC DE MER, AOC Valais

### Beschreibung

Intensive, feine und komplexe Nase, in der sich Aromen von reifen Früchten und Röstnoten vermischen, am Gaumen subtil, lebhaft und cremig. Die kräftige Struktur und die aromatische Persistenz dieses Weins machen ihn zu einem Wein der Spitzenklasse.

### Charakteristiken

Flakonierung 75 cl

- ✓ **Rebsorte:** 70% Chardonnay und 30% Amigne
- ✓ **Boden :** Gletschermoränen und Schwemmland
- ✓ **Produktionsluft :** Vétroz, Saxon
- ✓ **Weinbereitung:** Tank und 4-monatiger Ausbau auf der Hefe
- ✓ **Passt zu:** Aperitif, Fisch und Krustentiere
- ✓ **Lagerpotenzial:** 4-6 Jahre

### Verkostungsnotizen

Verbindet Charme und Lebendigkeit, Aroma von weißfleischigen Früchten

**Farbe** - strohgelb mit grauen Reflexen

**Nase** - intensiv, fein und komplex, Aromen von reifen Früchten, Toastnoten

**Geschmack** - subtil, lebhaft und cremig

## BLANC DE MER, AOC Valais

### Description

Intense, fine and complex nose with ripe fruit and toasted notes, subtle, lively and unctuous palate. The powerful structure and aromatic persistence of this wine make it a high-class wine.

### Characteristics

pBottling 75 cl

- ✓ **Grape variety:** 70% Chardonnay and 30% Amigne
- ✓ **Soil:** glacial moraine and alluvium
- ✓ **Production area:** Vétroz, Saxon
- ✓ **Vinification:** Vat and 4 months maturation on lees
- ✓ **Food pairing:** Aperitif, fish and shellfish
- ✓ **Ageing potential:** 4-6 years

### Tasting notes

Charming and lively, with an aroma of white fleshy fruits

**Eye** - straw yellow with grey highlights

**Nose** - intense, fine and complex, ripe fruit flavours, toasted notes

**Palate** - subtle, lively and smooth