

## Chardonnay, AOC Valais

### Description

Le chardonnay de Balavaud au bouquet noble, tout en finesse et en élégance dégage au nez un caractère de fruits exotiques avec une touche de senteur d'amandes. En bouche, son excellente structure est relevée par une plaisante acidité due à une maîtrise de la maturité aux vendanges.

### Caractéristiques

Flaconnage 75 cl

- ✓ **Cépage** : Chardonnay
- ✓ **Sol** : Graviers d'alluvions et moraines rhodaniennes
- ✓ **Air de production** : Saxon
- ✓ **Vinification** : Cuve et élevage de 6 mois sur lies
- ✓ **Accords mets / vins** : Viande blanche, poissons d'eau douce
- ✓ **Potentiel de garde** : 5-8 ans

### Dégustation

Vin sec, friand et fruité

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

**Nez** - fruits exotiques, senteur d'amande

**Bouche** - excellent structure, plaisante acidité

## Chardonnay, AOC Valais

### Beschreibung

Der Chardonnay von Balavaud mit seiner edlen Nase, seiner Finesse und Eleganz verströmt in der Nase einen Charakter von exotischen Früchten mit einem Hauch von Mandelduft. Am Gaumen wird seine ausgezeichnete Struktur durch eine angenehme Säure hervorgehoben, die auf eine kontrollierte Reife bei der Lese zurückzuführen ist.

### Charakteristiken

Flakonierung 75 cl

- ✓ **Rebsorte** : Chardonnay
- ✓ **Boden** : Graviers d'alluvions et moraines rhodaniennes
- ✓ **Produktionsluft** : Saxon
- ✓ **Weinbereitung**: Tank und 6-monatiger Ausbau auf der Hefe
- ✓ **Passt zu** : Helles Fleisch, Süßwasserfische
- ✓ **Lagerpotenzial**: 5-8 Jahre

### Verkostungsnotizen

Trockener, süßer und fruchtiger Wein

**Farbe** - hellgelb mit grauen Reflexen

**Nase** - exotische Früchte, Mandelduft

**Geschmack** - Ausgezeichnete Struktur, angenehme Säure

## Chardonnay, AOC Valais

### Description

Balavaud's Chardonnay has a noble bouquet, full of finesse and elegance, with a nose of exotic fruit and a touch of almond. On the palate, its excellent structure is enhanced by a pleasant acidity due to the mastery of maturity at harvest time.

### Characteristics

**Bottling**                      75 cl

- ✓ **Grape variety:** Chardonnay
- ✓ **Soil:** Alluvial gravel and Rhodanian moraine
- ✓ **Production area:** Saxon
- ✓ **Vinification:** Vat and 6 months maturation on lees
- ✓ **Food pairing:** White meat, freshwater fish
- ✓ **Ageing potential:** 5-8 years

### Tasting notes

A dry, fruity wine

**Eye** - light yellow with grey highlights

**Nose** - exotic fruits, almond scent

**Palate** - excellent structure, pleasant acidity