

## Fendant St-Séverin, Conthey

### Description

Un nez intense de fruits mûrs. L'abricot et la poire compotés dominent en bouche. Le vin est ample et structuré, soutenu par une belle vivacité en finale. Il accompagne à merveille les mets à base de fromage, les poissons de lac et l'apéritif.

### Caractéristiques

**Flaconnage** 75 cl

- ✓ **Cépage** : Chasselas
- ✓ **Sol** : Moraines glacières et alluvions
- ✓ **Air de production** : Coteaux de Conthey au lieu-dit St-Séverin
- ✓ **Vinification** : Cuve. Elevage de 5 mois sur fines lies.
- ✓ **Accords mets / vins** : Apéritif, poissons d'eau douce, mets au fromage
- ✓ **Potentiel de garde** : 5-8 ans

### Dégustation

Nez intense de fruits mûrs, équilibrés, frais et friand

**Œil** – jaune pâle, reflet gris

**Nez** – fruits mûrs

**Bouche** – frais et friand, belle vivacité en finale

### Distinction(s)

- \* 91 points Falstaff (2019)

## Fendant St-Séverin, Conthey

### Beschreibung

Eine intensive Nase von reifen Früchten. Am Gaumen dominieren kompottartige Aprikosen und Birnen. Der Wein ist voll Geschmackig und strukturiert, unterstützt von einer schönen Lebendigkeit im Abgang.

### Charakteristiken

**Flakonierung** 75 cl

- ✓ **Rebsorte** : Chasselas
- ✓ **Boden** : Gletschermoränen und Schwemmland
- ✓ **Produktionsluft** : Coteaux de Conthey am Ort St-Séverin
- ✓ **Weinbereitung**: Tank. Fünfmonatiger Ausbau auf der Hefe
- ✓ **Passt zu**: Aperitif, Süßwasserfische, Käsegerichte
- ✓ **Lagerpotenzial**: 5-8 Jahre

### Verkostungsnotizen

Intensive Nase von reifen Früchten, ausgewogen, frisch und süffig.

**Farbe** - blassgelb, grauer Schimmer

**Nase** - reife Früchte

**Geschmack** - frisch und süffig, schöne Lebendigkeit im Abgang

### Medaillen und Auszeichnungen

- \* Falstaff 2021 : 91 Punkte (2019)

## Fendant St-Séverin, Conthey

### Description

An intense nose of ripe fruit. Apricot and pear dominate on the palate. The wine is ample and structured, supported by a beautiful vivacity in finale. It is a perfect match for cheese-based dishes, freshwater fish, and aperitifs.

### Characteristics

**Bottling** 75 cl

- ✓ **Grape variety:** Chasselas
- ✓ **Soil:** glacial moraine and alluvium
- ✓ **Production area:** Coteaux de Conthey at the place called St-Séverin
- ✓ **Vinification:** Vat. Aged for 5 months on fine lees.
- ✓ **Food pairing:** Aperitif, freshwater fish, cheese dishes
- ✓ **Ageing potential:** 5-8 years

### Tasting notes

Intense nose of ripe fruits, balanced, fresh and fruity

**Eye** - pale yellow with a grey tint

**Nose** - ripe fruit

**Palate** - fresh and fruity, nice vivacity on the finish

### Award(s)

- \* Falstaff 2021 : 91 points (2019)