

## Johannisberg, Chamoson Grand Cru

### Description

Le vin est comme il se doit, expressif et complexe. Au premier nez on perçoit l'expression de son terroir rocheux, minéral. Ensuite, on découvre des notes de coings, de cire d'abeilles, ponctuées de notes de craie. Sa bouche est racée, harmonieuse, accompagnée d'une belle vivacité qui lui donne sa trame droite et précise. On y décèle de beaux arômes d'amandes amères. La finale ample et généreuse garde une pointe de fraîcheur qui lui confère son équilibre.

Il saura vieillir avec élégance au fil des années en se complexifiant et charmera par sa palette d'arômes.

### Caractéristiques

**Flacottage** 75 cl

- ✓ **Cépage** : Johannisberg
- ✓ **Sol** : alluvions
- ✓ **Air de production** : Chamoson
- ✓ **Vinification** : Cuve et élevage de 6 mois sur lies
- ✓ **Accords mets / vins** : Apéritif, mets au fromage, poissons grillés
- ✓ **Potentiel de garde** : 6-10 ans

### Dégustation

Terroir, minéralité, compote de poires et élégant

**Œil** – robe jaune dorée

**Nez** – terroir rocheux, minéral, coings, cire d'abeilles, notes de craie

**Bouche** – racée, harmonieuse, belle vivacité, amandes amères

### Distinction(s)

- \* 90+ points Parker (2019)

## Johannisberg, Chamoson Grand Cru

### Beschreibung

Der Wein ist so, wie er sein sollte, ausdrucksstark und komplex. In der ersten Nase nimmt man den Ausdruck seines felsigen, mineralischen Terroirs wahr. Dann entdeckt man Noten von Quitten und Bienenwachs, die von Kreideanklängen unterbrochen werden. Am Gaumen ist er rassig und harmonisch, begleitet von einer schönen Lebendigkeit, die ihm sein geradliniges und präzises Gerüst verleiht. Man erkennt schöne Aromen von Bittermandeln. Der volle und großzügige Abgang bewahrt einen Hauch von Frische, der ihm seine Ausgewogenheit verleiht. Er wird im Laufe der Jahre elegant reifen, dabei immer komplexer werden und mit seiner Aromenpalette bezaubern.

### Charakteristiken

**Flakonierung** 75 cl

- ✓ **Rebsorte** : Johannisberg
- ✓ **Boden** : Schwemmland (Schwemmkegel)
- ✓ **Produktionsluft** : Chamoson
- ✓ **Weinbereitung**: Tank und 6-monatiger Ausbau auf der Hefe
- ✓ **Passt zu**: Aperitif, Käsegerichte, gegrillter Fisch
- ✓ **Lagerpotenzial**: 6-10 Jahre

### Verkostungsnotizen

Terroir, Mineralität, Birnenkompott und elegant.

**Farbe** – goldgelbe Robe

**Nase** – felsiges Terroir, mineralisch, Quitten, Bienenwachs Note von Kreide

**Geschmack** – rassig, harmonisch, schöne Lebendigkeit, Bittermandel

### Medaillen und Auszeichnungen

- \* Parker Punkte : 90+ (2019)

## Johannisberg, Chamoson Grand Cru

### Description

The wine is as it should be, expressive and complex. The first nose reveals the expression of its rocky, mineral terroir. Then, one discovers notes of quince, beeswax, punctuated with notes of chalk. Its mouth is racy, harmonious, accompanied by a beautiful vivacity which gives it its straight and precise structure. Beautiful aromas of bitter almonds can be detected. The ample and generous finish retains a hint of freshness which gives it its balance.

It will age elegantly over the years, becoming more complex and charming with its range of aromas.

### Characteristics

**Bottling** 75 cl

- ✓ **Grape variety:** Sylvaner
- ✓ **Soil:** alluvial deposits (alluvial cone)
- ✓ **Production area:** Chamoson
- ✓ **Vinification:** Vat and 6 months maturation on lees
- ✓ **Food pairing:** Aperitif, cheese dishes, grilled fish
- ✓ **Ageing potential:** 6-10 years

### Tasting notes

Terroir, minerality, pear compote and elegance

**Eye** – golden yellow colour

**Nose** – rocky soil, mineral, quince, beeswax, chalk notes

**Palate** – racy, harmonious, nice vivacity, bitter almonds

### Award(s)

- \* Points Parker : 90+ points (2019)