



## 2022 Johannisberg Boutesses

Chamoson Valais AOC, Cave Fin Bec

Un Johannisberg tendance

**Description:**

Située dans le bas de Chamoson, cette parcelle de 15 ans d'âge produit, grâce à sa situation, de magnifiques raisins qui serviront à élaborer le fameux Johannisberg de Chamoson. Vin riche et fruité, le Johannisberg nous apporte une touche d'exotisme. En vieillissant, il prend des arômes complexes et gagne en caractère.

**Note de dégustation:**

Jaune moyen, avec des accents dorés lumineux. Bouquet complexe aux notes de tilleul, de melon, mais aussi de groseilles à maquereau et un peu d'anis. La bouche est très douce et concentrée, avec une touche de massepain et des fruits jaunes à noyaux, pour finir sur une belle minéralité; finale équilibrée, accompagnée de fines herbes sauvages.

**Accompagne idéale:**

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

**Conseils de service:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Cave Fin Bec Mathier
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Johannisberg
<b>Référence:</b>	1024222

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Johannisberg Boutesses**

Chamoson Valais AOC  
Cave Fin Bec

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Johannisberg
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés