



2023 Johannisberg

Chamoson Grand Cru, Valais AOC, Cave Ardévaz

Issu des meilleures parcelles de Chamoson

Description:

Les raisins utilisés pour le Johannisberg Grand Cru proviennent d'un vignoble situé au pied du "Haut de Cry". Le sol calcaire de cette parcelle est unique en son genre et confère au vin une expérience gustative inoubliable. Les vieilles vignes tirent une énergie extraordinaire des minéraux du sol pierreux et produisent des raisins d'une qualité exceptionnelle.

Note de dégustation:

Jaune moyen, nuances tirant sur le vert. Bouquet pluriel aux notes de tilleul et de melon, avec également des nuances de tisane aux herbes et d'amande. Très souple et concentré, le palais révèle un soupçon de massepain, des fruits jaunes à noyau et de l'anis, donnant une merveilleuse sensation en bouche, sur une jolie minéralité; une touche d'amande amère accompagne la finale équilibrée et persistante.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Cave Ardévaz
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Sylvaner
Référence:	1309423

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Johannisberg

Chamoson Grand Cru
Valais AOC
Cave Ardévaz

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sylvaner
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés