



2022 Johannisberg mi-flétri

Chamoson Valais AOC, Cave Ardévaz

Note de dégustation:

Les raisins sont vendangés fin novembre ou début décembre à environ 125° Oechsle. Vinification sans fermentation malolactique, le moût de raisin reste sur le moût jusqu'à la mise en bouteille. Arômes de bananes surmûries et d'ananas ; ;

Accompagne idéale:

Un verre de Sauternes est à lui seul un plaisir hors pair. Le Moscato d'Asti est parfait à l'apéritif avec du parmesan. Le Riesling allemand plus léger met en valeur asperges, poissons et fromages. Les vins doux et fruités s'harmonisent avec les desserts.

Conseils de service:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Cave Ardévaz
Notation(s):	
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Johannisberg
Référence:	1321422

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Johannisberg mi-flétri

Chamoson Valais AOC
Cave Ardévaz

Origine: Suisse
Notation(s):
Cépage(s): Johannisberg
Apogée: jusqu'en 2028
Service: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.