



## 2023 Fendant

Valais AOC, Cave du Rhodan

**Note de dégustation:**

Floral, sec, légèrement gouleyant et fruité, ce fendant de Salquenen séduit par son beau corps.

**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 du Rhodan
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Référence:</b>	1327623

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

Taille: A7 74x105

### **Fendant**

Valais AOC  
Cave du Rhodan

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés