



## 2023 Johannisberg

Chamoson Valais AOC, Serge Roh Cave Les Ruinettes

**Note de dégustation:**

Le Johannisberg (Sylvaner ou Gros Rhin) est le deuxième cépage blanc le plus important introduit en Valais. Il aime les sols plutôt légers, schisteux et graveleux. Le Johannisberg de Serge Roh possède un fruité prononcé, associé à un soupçon de notes d'amande, un corps moyen ainsi que, de nouveau, beaucoup d'arômes de fruits en finale.

**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

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Serge Roh
<b>Notation(s):</b>	
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	Johannisberg
<b>Référence:</b>	1361823

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

Taille: A7 74x105

### **Johannisberg**

Chamoson Valais AOC  
Serge Roh Cave Les Ruinettes

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	Johannisberg
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés