

Charles Bonvin Brûlefer Fendant de Sion

Jaune clair, nez expressif qui allie la finesse du fruité à la personnalité du terroir «pierre-à-fusil», aromatique, frais en bouche, il plaît par sa race et son élégance.



Producteur: Domaines Bonvin
Pays: Suisse
Région: Valais
Appellation: Valais
Millésime(s): 2017
Cépage(s): Chasselas
Format: 750 ml
Taux d'alcool: 12.5%
Taux de sucre: 2.8 g/L
Code S.A.Q.: 12941254
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot
Prix (particulier): 24.95\$
Prix (licencié): 21.70\$
Disponibilité: Disponible

Type de sol

Montagnes rocailleuses de schistes calcaires.

Viticulture

Climat continental steppique, bien ventilé. Culture sur fil en taille guyot, enherbement partiel des entrelignes, certification production intégrée (PI), vendanges manuelles.

Élevage

En cuve inox, puis stockage en bouteilles.

Vinification

En cuve inox.

Commentaires de dégustation

Robe jaune clair, nez expressif qui allie la finesse du fruité à la personnalité du terroir «pierre-à-fusil», aromatique, frais; en bouche, il plaît par sa race et son élégance.

Accords vin et mets

Apéritif, entrées en tous genres, melon et jambon, mets au fromage, raclette, fondue; assiette valaisanne, choucroute, fromages.

Pour un meilleur service

Servir entre 8 et 10°C.

La famille Bonvin

Domaines Bonvin

SUISSE



Fondée en 1858 par Charles-Marie Bonvin, c'est l'un des plus anciens producteurs du Valais. Il a pu constituer au fil des ans plusieurs véritables domaines viticoles, bénéficiant chacun de sols et de climats personnalisés. Ces domaines sont travaillés dans le souci de respecter et de préserver l'environnement. On y cultive les cépages indigènes tel que la Petite Arvine, le Chasselas, l'Humagne, le Cornalin et le Diolinoir. L'entreprise a été un pionnier des méthodes de production intégrées.

4307 St-Hubert, Montréal - Québec - Canada H2J 2W6
514.931.9645

info@vinsaoc.ca // www.vinsaoc.ca