



FENDANT

Giboulée

Ces grappes dorées ayant subi la dure épreuve du temps et les premiers frimas ont été cueillis à la fin novembre. Elles ont connu les pluies glacées et les douleurs infligées par Dame Blanche avant d'être choyées dans la Cave Emery. Aujourd'hui, honneur suprême, jour de gloire et de récompense, elles trônent sur votre table.

CEPAGE	<i>Chasselas</i>
APPELLATION	<i>AOC Valais</i>
BOUQUET	<i>Arômes frais de pommes, bananes et de fleurs sauvages.</i>
BOUCHE	<i>Un petit picotement, puis une saveur de fruits rafraichissante, une note de miel et de noix donnent à ce vin quelque chose de spécial.</i>
ANALYSE	<i>12% Vol. alcool</i>
TEMPERATURE	<i>8°-10° C.</i>
GARDE	<i>max. 3 ans</i>
IDEAL AVEC	<i>Apéritif et fromage à raclette</i>
BOUTEILLE	<i>75cl - 6 btes par carton</i> <i>37.5cl - 12 btes par carton</i>

