



JOHANNISBERG

L'Alizé

L'alizé, vent complice et voyageur au long cours, a une sa destinée à Artémis, déesse de la vie sauvage qui régnait jadis sur le Valais. Partie de la vallée du Rhin et bercée par les vents, une graine de Sylvaner vint féconder la terre aride. C'est de cette union qu'est né le Johannisberg. Vin d'apéritif, sa finesse et son bouquet font également merveille avec le poisson.

CEPAGE	Rhin - Sylvaner
APPELLATION	AOC Valais
BOUQUET	<i>Arômes de fruits exotiques tels que la mangue, la banane et l'ananas ainsi qu'un soupçon d'amande torréfiée.</i>
BOUCHE	<i>Le goût est lisse et harmonieux. Ce vin valaisan exprime un bon équilibre entre le fruit, la douceur et une pointe d'acidité.</i>
ANALYSE	12.6% Vol. alcool
TEMPERATURE	5°-8° C.
GARDE	max. 3 ans
IDEAL AVEC	<i>Apéritif, poissons et mets au fromage</i>
BOUTEILLE	50 cl - 6 btes par carton 75cl - 6 btes par carton

