




 **CHARTRE D'EXCELLENCE**  
**Pierrafeu Fendant du Valais aoc**



-  Robe jaune clair perlée de fines bulles de gaz carbonique naturel. Bouquet très fruité et intense avec une vive expression des arômes de jeunesse. En bouche, structure riche et ample.
-  Vin d'apéritif par excellence ou à marier avec des poissons, des crustacés ou les traditionnels plats de fromage fondu comme la raclette et la fondue.
-  Après une clarification au froid, le moût de Fendant est levuré afin d'initier la fermentation alcoolique ; les températures sont rigoureusement contrôlées afin que cette dernière ne se déroule pas trop rapidement. Ce processus permet la révélation d'intenses arômes.
-  Premier producteur de vins suisses, Provins est une entreprise leader dans l'économie valaisanne. Avec plus de 4'250 sociétaires, la Coopérative représente approximativement le quart de la production cantonale. Provins encave les raisins de plus de 1000 hectares de vignes situés entre Sierre et le Lac Léman. Madeleine Gay, oenologue responsable de la vinification des spécialités, a été élue Vigneronne suisse de l'année 2008.
-  Chasselas



**PROVINS**  **VALAIS**

Pays	Région	N° Article	Couleur	Cart/Har/cl	% Vol.
Suisse	Valais	01550-037-2010	blanc	6/037	12
Suisse	Valais	01550-075-2010	blanc	6/075	12