








 **CHARTRE D'EXCELLENCE**
Coqueret Gamay du Valais aoc



-  Robe violacée, nez frais et fruité exprimant des arômes de framboise et de cassis. En bouche, on retrouve les mêmes arômes. Les tanins sont souples et l'impression générale est agréable au palais.
-  Se marie particulièrement bien avec des viandes blanches, des repas campagnards, des fromages à pâte dure et des viandes froides.
-  Une macération préfermentaire à froid de quelques heures, à des températures voisines de 10°C, permet de faciliter l'extraction en douceur de la couleur et des arômes. Ensuite, la température de fermentation ne dépasse pas les 22°C, afin de conserver au mieux les arômes du vin.
-  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.
-  Gamay



Pays	Région	N° Article	Couleur	Cart/Har/cl	% Vol.
Suisse	Valais	02830-037-2010	rouge	6/037	13
Suisse	Valais	02830-075-2010	rouge	6/075	13