



LE PICHET

Gamay du Valais aoc



Robe violacée, nez frais et fruité exprimant des arômes de framboise et de cassis. En bouche on relève une agréable pointe d'acidité et une belle fraîcheur. Les tannins sont souples et l'impression générale est agréable.



Se marie particulièrement bien avec des viandes blanches, des volailles, des repas campagnards, des fromages à pâte dure et avec de la charcuterie ou autres viandes froides.



Une macération préfermentaire à froid de quelques heures à des températures voisines de 10°C. Ensuite, la température de fermentation ne dépasse pas les 22° C . Le cuvage n'est pas prolongé au delà de 5 jours.



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



PROVINS  VALAIS

Pays	Région	N° Article	Couleur	Cart/Har/cl	% Vol.
Suisse	Valais	02840-050-2010	rouge	15/050	13