



Robe rouge rubis, avec des reflets violacés. Au nez, parfum fruité et intense. En bouche, ce vin est souple et suave. Les tanins sont fondus et la finale est ample et longue, le tout enrobé de notes fruitées.



Les plats avec de la viande salée, les viandes rouges, les grillades avec salades, les pâtés et les terrines, les pizzas et la volaille rôtie.



Une macération pelliculaire à chaud avant la fermentation alcoolique permet d'obtenir une extraction optimale de la couleur, des arômes et des tanins. La vinification est axée sur une extraction des arômes et sur la solubilisation de tanins fondus. Le cuvage dure entre 8 et 10 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.



Pinot Noir, Gamay



PROVINS  VALAIS

Pays	Région	N° Article	Couleur	Cart/Har/cl	% Vol.
Suisse	Valais	03290-037-2009	rouge	6/037	13
Suisse	Valais	03290-075-2009	rouge	6/075	13