




 **LE PICHET**  
Dôle Blanche du Valais aoc



-  Nez intense et parfumé exprimant une jeunesse épanouie. Très équilibré en bouche avec une rondeur ample et agréable soutenue par une acidité fine et discrète.
-  Accompagne avec bonheur la cuisine chinoise, les mets épicés, les fruits de mer, les poissons et les viandes blanches.
-  Chaque cépage est vinifié individuellement avant d'être assemblé une fois les processus de vinifications terminés. A la réception des raisins ces derniers sont foulés et pressés. La fermentation dure environ 15 jours à des températures voisines de 22° C, afin de préserver les arômes délicats.
-  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	03420-050-2009	rosé	6/050	13