




 **MAÎTRE DE CHAIS**
Dôle Blanche de Conthey aoc



-  Robe rose-cuivrée. Nez fin et aromatique, où le fruité du Gamay et la finesse du Pinot Noir se marient parfaitement. En bouche, le vin est moelleux et enrobe flatteusement les papilles gustatives.
-  Vin très polyvalent accompagnant très bien la cuisine chinoise, les viandes, les entrées et l'apéritif.
-  Dès leur arrivée dans la cave, les raisins sont foulés et pressés. La vinification se déroule comme celle d'un vin blanc, avec une fermentation à température contrôlée en cuve.
-  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, œnologue 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	03440-075-2010	rosé	6/075	13.5