




 **LE PICHET**  
Pinot Noir de Sierre aoc

-  Robe rubis et sombre. Nez fruité, odeurs de petits fruits rouges et de cassis. En bouche, joli équilibre des tanins fondus et qui accompagnent le fruité intense. Finale longue et persistante.
-  Viandes rôties, grillades, gibiers à plumes, terrines, viandes froides, pâtés en croûte, fromages à pâte dure.
-  Un cuvage moyen de 8 jours environ est nécessaire pour obtenir suffisamment de charpente et de tannins qui exprimeront la puissance de ce Pinot Noir traditionnel.
-  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



PROVINS  VALAIS

Pays	Région	N° Article	Couleur	Cart/Har/cl	% Vol.
Suisse	Valais	03510-050-2009	rouge	6/050	13.5