








 **CHARTRE D'EXCELLENCE**
St-Guérin Pinot Noir du Valais aoc



-  Robe rubis et sombre. Nez fruité, odeurs de petits fruits rouges et de cassis. En bouche, bel équilibre des tanins. Finale longue et persistante.
-  Viandes rôties, grillades, gibiers à plumes, terrines, viandes froides et fromages à pâte dure.
-  Une sélection sévère au vignoble ainsi que l'application de techniques de vinification alliant les acquis traditionnels à un certain modernisme sont de rigueur. Un cuvage moyen de 10 jours environ est nécessaire pour obtenir suffisamment de charpente et de tannins qui exprimeront la puissance de ce Pinot.
-  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	03580-075-2009	rouge	6/075	13.5