



## Pinot Noir du Valais aoc



Robe rouge rubis avec des reflets chocolatés. Bouquet fin et harmonieux avec des notes boisées. Et qui révèle la finesse de ce grand Pinot Noir.



Accompagne idéalement la chasse, les grillades, les viandes marinées, le fromage d'alpage et les plats rustiques.



Une fois foulés et égrappés, les raisins sont mis à cuver durant une dizaine de jours, le temps de laisser la fermentation alcoolique se terminer. Ensuite, le Pinot Noir des Spécialités du Valais est élevé partiellement en fûts de chêne durant 10 mois.



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	03690-075-2010	rouge	6/075	13.5