



SPÉCIALITÉS DU VALAIS

Oeil-de-Perdrix du Valais aoc



Robe rose-cuivrée intense. Arômes fins et complexes, avec beaucoup d'expression et de typicité. En bouche, un équilibre majestueux anoblit ce vin riche et de grande qualité. La finale est caractérisée par une touche d'acidité mêlée d'arômes de fruits frais.



Convient aussi bien pour l'apéritif que pour accompagner la cuisine chinoise, les plats épicés ou la volaille.



La vendange macère 6 heures dans le pressoir pour permettre une extraction modérée de la couleur et améliorer les arômes. Après la vendange pressée la vinification se déroule comme pour un vin blanc, avec un suivi minutieux de la fermentation.



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 | 03790-075-2009 | rosé | 6/075 | 13 |