



SPÉCIALITÉS DU VALAIS

Ermitage du Valais aoc



Bouquet subtil et expressif, avec des senteurs de confiture de fraises et de truffes blanches. En bouche, une attaque franche et une structure ample enrobent de velours le palais, avec en rétro-olfaction la perception des mêmes senteurs perçues au nez.



Il se boit à l'apéritif ou avec des terrines, la brisolée, les plats rustiques et les vieux fromages.



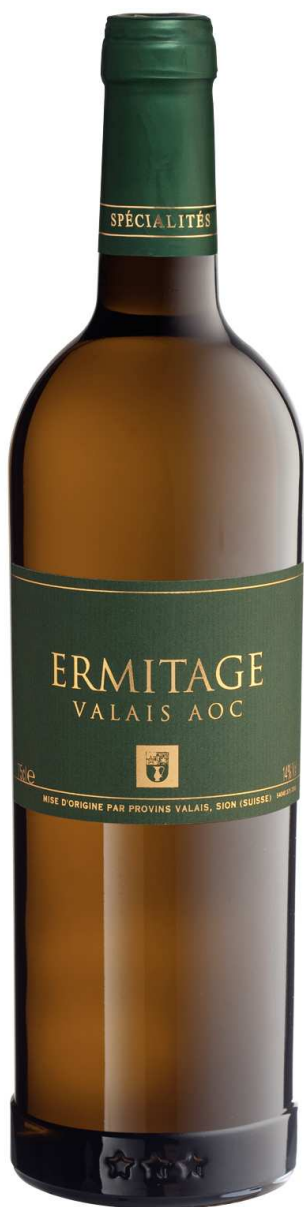
Cet Ermitage est vinifié selon des méthodes traditionnelles, avec une fermentation complète des sucres, ce qui dote ce grand vin d'une structure à la fois ample et riche agrémentée d'arômes très typés.



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.



Ermitage



PROVINS  VALAIS

Pays	Région	N° Article	Couleur	Cart/Har/cl	% Vol.
Suisse	Valais	04040-075-2007	blanc	6/075	14