




 **LE PICHET**  
Malvoisie du Valais aoc



-  Robe cuivrée. Arômes subtils de fruits confits avec des notes mielleuses. En bouche, sa douceur particulière, soutenue par une belle acidité naturelle, constitue un exemple d'équilibre augurant un réel potentiel de garde.
-  Les fromages bleus, les pâtisseries et les desserts doux et acides comme les poires au chocolat.
-  Une macération préfermentaire de 24 heures précède le pressurage. Cette opération permet d'obtenir une couleur cuivrée plus représentative de la nature du cépage. Cette Malvoisie sera douce et équilibrée sans avoir une richesse alcoolique excessive.
-  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.
-  Malvoisie



PROVINS  VALAIS

Pays	Région	N° Article	Couleur	Cart/Har/cl	% Vol.
Suisse	Valais	04250-050-2009	blanc	6/050	13