




 **LE PICHET**
Sauvignon Blanc du Valais aoc



-  Couleur jaune-clair avec des reflets citronnés. Bouquet typé et très intense avec des notes de fruits exotiques et d'agrumes. Finale longue ponctuée d'une pointe d'acidité.
-  S'accorde avec des poissons, des crustacés, la cuisine asiatique, les fromages blancs et les apéritifs.
-  Vinification traditionnelle avec deux fermentations suivies d'un élevage de 10 mois en cuves. La fermentation alcoolique à des températures voisines de 20°C. A Noël, après la deuxième fermentation on procède à un élevage sur les fines lies.
-  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.
-  Sauvignon Blanc



PROVINS  VALAIS

Pays	Région	N° Article	Couleur	Cart/Har/cl	% Vol.
Suisse	Valais	04660-050-2010	blanc	6/050	13.5