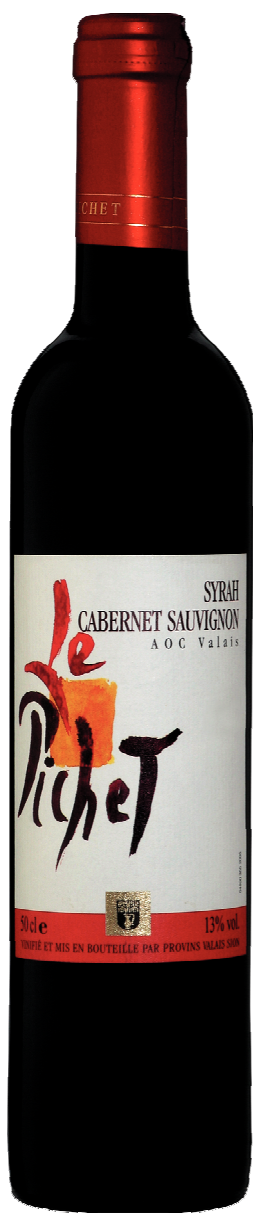





 **LE PICHET**  
 Syrah-Cabernet Sauvignon du Valais aoc



-  Robe sombre avec des reflets violacés et un bouquet complexe. En bouche, les tanins sont bien présents avec des notes épicées et une belle amplitude.
-  A proposer avec de la cuisine relevée, des viandes grillées, la chasse, les fromages d'alpage, les viandes salées ou les plats rustiques.
-  Issues de jeunes vignes, les raisins cet assemblage permettent de vinifier des vins fruités et typés. La durée de cuvaison dure environ 12 jours. La vinification est traditionnelle et l'élevage se fait en foudres de bois durant 10 mois environ.
-  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.
-  Syrah, Cabernet



PROVINS  VALAIS

Pays	Région	N° Article	Couleur	Cart/Har/cl	% Vol.
Suisse	Valais	04690-050-2009	rouge	6/050	13.5