




 **LE PICHET**  
Cornalin du Valais aoc



-  Robe sombre avec des reflets rouges cerise. Nez fruité de griottes sauvages et de petits fruits des bois. Au palais, la structure est ample et charpentée avec des tanins souples et amples.
-  Se marie idéalement avec des viandes marinées, le gibier, les viandes rouges grillées, les fromages d'alpage et les viandes salées.
-  Les raisins sont foulés et égrappés avant d'être mis à cuver. La fermentation et la période de cuvaison avoisinent les 15 jours avant que le vin soit soutiré et le marc pressé. La suite de l'élevage s'effectue dans des foudres en bois.
-  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.
-  Cornalin



PROVINS  VALAIS

Pays	Région	N° Article	Couleur	Cart/Har/cl	% Vol.
Suisse	Valais	04840-050-2009	rouge	6/050	13.5