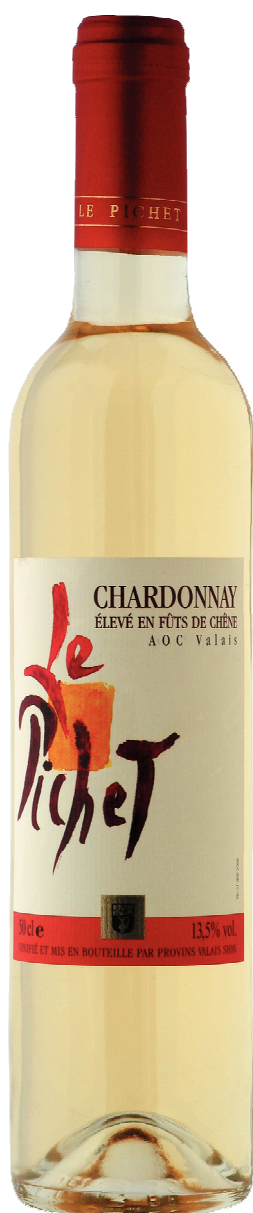





 **LE PICHET**  
Chardonnay du Valais aoc



-  Arômes de noisettes avec des notes de vanille. Ample en bouche. La finale est persistante avec une pointe d'acidité, de fraîcheur et un certain velouté caractéristique.
-  A découvrir principalement avec les poissons, les crustacés ou les hors-d'oeuvre. C'est également un vin d'apéritif.
-  Après un pressurage modéré, le moût est finement clarifié avant la fermentation. Elevé en fûts de chêne sur ses fines lies jusqu'au printemps suivant les vendanges, ce Chardonnay développera une typicité qui se révèle tout au long du processus de vinification.
-  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.
-  Chardonnay



PROVINS  VALAIS

Pays	Région	N° Article	Couleur	Cart/Har/cl	% Vol.
Suisse	Valais	25131-050-2009	blanc	6/050	13