




 **LA MÉMOIRE DU TEMPS**
Sauvignon du Valais aoc 2004



-  Arômes de bourgeons de cassis et de buis se mêlent des senteurs de fruits exotiques et confits. En bouche, subtil équilibre entre le moelleux et l'acidité.
-  Accord réjouissant avec le foie gras en terrine. S'harmonise aussi à merveille avec la cuisine des îles, le poulet créole ou à l'aigre-doux. Accompagne aussi une tarte aux mangues, une salade de fruits ou un ananas rôti au beurre.
-  Issus d'une vendange tardive sublimée par la pourriture noble, les raisins ont été pressurés délicatement. La fermentation s'est déroulée en barriques et en cuves avec des températures contrôlées.
-  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	25139-075-2004	blanc	6/075	13