




 **LE PICHET**  
Oeil-de-Perdrix du Valais aoc



-  Robe rose-cuivrée intense. Arômes fins et complexes, avec beaucoup d'expression et de typicité. En bouche, vinn équilibré, riche et de grande qualité. La finale est caractérisée par une touche d'acidité mêlée d'arômes de fruits frais.
-  Convient aussi bien pour l'apéritif que pour accompagner la cuisine asiatique, les plats épicés, la volaille ou les hors-d'oeuvre.
-  Les raisins foulés sont mis en macération dans le pressoir durant 6 à 8 heures avant d'être pressés. La fermentation longue et régulière développe de délicats arômes empreints de finesse et de notes fruitées.
-  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.
-  Pinot Noir



PROVINS  VALAIS

Pays	Région	N° Article	Couleur	Cart/Har/cl	% Vol.
Suisse	Valais	25380-050-2010	rosé	6/050	13