




 **CRUS DES DOMAINES**
Domaine du Chapitre Valais aoc



-  Vin blanc sec avec des senteurs de fleurs blanches délicatement vanillées. Au palais, structure ample et harmonieuse. Ses côtés toastés et séveux en milieu de bouche lui donnent une grande persistance aromatique.
-  Accompagne idéalement les poissons, les entrées, les pâtés et terrines.
-  La vendange est macérée huit heures avant d'être pressurée. Après débouillage, le moût est mis en barriques pour une fermentation lente sur fines lies. Cette cuvée suit sa maturation en cuve inox à basse température durant 14 mois.
-  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.
-  Petite Arvine, Amigne, Humagne Blanche



PROVINS  VALAIS

Pays	Région	N° Article	Couleur	Cart/Har/cl	% Vol.
Suisse	Valais	26851-075-2007	blanc	6/075	14