

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Marie-Thérèse Chappaz - Fendant Coteaux de Plamont - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Raffiné et complexe : fleurs de pommier et de cerisier, mirabelle, coing, miel fin, bergamote, citron et pamplemousse, châtaigne, sarment séché.

Bouche : Bel équilibre entre une attaque ample, vineuse et un milieu de bouche resserré, porté par une vraie tension aux accents crayeux et fumés. Finale nette, énergique et citronnée

Accords mets-vins : Apéritif (saumon fumé), spécialités fromagères (raclette, fondue, soufflé au gruyère suisse). Mais aussi un poisson de lac comme l'omble-chevalier.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11°

Ouverture : Longue aération en bouteille
(2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Fendant (chasselas)

Culture : Biologique et bio-dynamique