

RECTORATUS

Fendant de Sion



Tiré des plus vieilles vignes du coteau de Sion, le Fendant du Rectorat de la très sainte Trinité, fondé au XIII^e siècle, est l'un des plus authentiques représentants de ce cépage. Plus qu'un vin, une gorgée de l'âme plurimillénaire du Vieux Pays.



Coteau de Sion, parchet de La Gasse. AOC Valais.



Chasselas, vignes de 60 ans, sol sableux argilo-calcaire, culture en gobelet, 630m d'altitude.



4288 bouteilles numérotées, 75cl, à bouchon.



Pressurage doux, maîtrise complète de la température lors de la fermentation alcoolique à max. 18°. Rétrogradation malolactique à 20% afin de garder harmonie et finesse en bouche. 3.4 gr/lit d'acidité totale, 12.5% vol, PH 3.66 et 3.4 gr/lit de sucre résiduel.



Température de service : 8-10°.



Vin blanc : Jaune-or blanc.



Fruité, ample, arômes légèrement citronnés et de fleurs blanches.



Elégante, harmonieuse, intensité minérale avec de belles notes florales et d'ananas.



Potentiel de garde : 5 à 40 ans.

