

# FENDANT

AOC VALAIS



Né sur les bords du lac Léman, le Chasselas a gardé en Valais son ancienne appellation de Fendant. Cette dénomination vient du fait que la baie arrivée à maturité se fend sous la pression du doigt. Arrivé au XIXème siècle dans le canton, le Fendant devient le principal cépage régional après la reconstitution du vignoble qui suit la crise provoquée par l'arrivée du phylloxéra.



Un pressurage lent et doux, une première fermentation à basse température et un élevage de plusieurs mois en cuve pendant lequel a lieu la fermentation malolactique garantissent un maximum de gras et de rondeur tout en conservant finesse et fraîcheur des arômes. 12.8% Vol.



Température de service : 13-15°.



Jaune paille



Le bouquet subtil laisse ressortir des arômes intenses de fleur de tilleul et de miel avec des notes de fleurs blanche.



La structure élégante de ce vin friand se caractérise par une attaque vive, une pointe d'acidité lui confère fraîcheur et vivacité.



Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

