

Viognier «Probus» 2020

AOC Valais



LUX VINA

Selon la légende, c'est l'Empereur Romain Probus qui aurait ramené le Viognier dans la Vallée du Rhône au III^e siècle en provenance de Dalmatie. Comme tout cépage rhodanien, le Viognier donne d'excellents résultats en Valais où il se montre aromatique et puissant. Un vin à la stature magnifique. Une force tranquille, élégant, presque aristocratique.

PROVENANCE	Suisse, Valais
SOL	Sols calcaires et ancien lit du glacier, Varone et Leytron
Rendements	660g/m ²
CÉPAGE	Viognier
VINIFICATION	Long pressurage doux. Débourage sévère. Longue fermentation alcoolique en fûts de chêne de 4 semaines. 100% en barrique dont 40% de bois neuf. Pas de collage, filtration fine.
COULEUR	Robe jaune à reflets or.
BOUQUET	Nez intense sur l'abricot, la pêche de vigne et la bergamote. Plutôt discrète dans un premier temps, la bouche brille par sa structure onctueuse, sa concentration, et sa plénitude. On retrouve l'abricot et bien d'autres fruits jaunes à noyaux. Une grande fraîcheur vient équilibrer la finale et lui conférant tonicité et longueur.
ACCORDS GOURMANDS	Idéal avec la Volaille rôtie, un poisson poché à la Thai, les truffes noires, un risotto crémeux ou encore les fromages faits.
ALCOOL	13.6% Vol
GARDE	5 ans
TEMPÉRATURE DE SERVICE	A servir idéalement dans un verre triangulaire fin et léger autour de 10°C.



TASTE, LOVE & SHARE
#domaineschevaliers



DOMAINES CHEVALIERS Varenstrasse 40 | 3970 Salgesch

+41 27 455 28 28 | info@chevaliers.ch | www.chevaliers

DEGUSTATION: Montag-Freitag | Lundi-Vendredi 08:00-12:00 & 13:30-17:00 | Samstag/Samedi 10:00-13:00 Uhr

DOMAINES CHEVALIERS

SALGESCH • WALLIS • SUISSE • 1936