



## Fendant Chasselas Les Bernunes 2023

CHF 17.90 | 10 cl = CHF 2.39

Le vin séduit par son corps et sa fraîcheur, qui en font un compagnon idéal pour la fondue, la raclette et les plateaux élaborés de fromages et charcuteries.

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Producteur                    | Cave des Bernunes SA                   |
| Type d'article                | Vin blanc                              |
| Pays                          | Suisse                                 |
| Région                        | Valais                                 |
| Appellation                   | AOC                                    |
| Millésime                     | 2023                                   |
| Format                        | 75 cl                                  |
| Alcool                        | 12.5 %                                 |
| Température de consommation   | 8° - 10°                               |
| Conservation                  | jusqu'en 2027                          |
| Cépages                       | Chasselas                              |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                  |
| Numéro d'article              | 37163                                  |
| Accord mets et vins           | Fromage, Charcuterie, Raclette, Fondue |



### Vinification

Après la fermentation alcoolique, le jeune vin est encore élevé jusqu'à 4 mois avec ses levures indigènes.

### Terroir

Le travail du sol est adapté à chaque parcelle. Beaucoup d'entre elles sont enherbées afin de préserver la biodiversité et la structure du sol. Certaines parcelles sont travaillées à cheval afin d'obtenir un meilleur respect agronomique.

### Histoire

Les Bernunes ont été créées en 1987. A l'époque, la vinification se faisait encore dans la cave de la maison familiale. Avec beaucoup d'attention et de respect pour le vignoble, le domaine s'est développé et a continuellement amélioré sa qualité. On y trouve désormais un atelier de vinification, un chai à barriques, une salle de réception et une terrasse avec une vue magnifique sur les vignes.

