



Défi Blanc Les Titans 2022

Le vin blanc Défi blanc du Valais a un goût sans pareil. L'assemblage de muscat et de pinot gris séduit par son bel équilibre entre richesse ronde et acidité. Puissant, ce vin dégage des arômes de fleurs blanches fabuleux.

Producteur	Provins
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Valais
Appellation	AOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.8 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Pinot Gris , Muscat
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	215662
Accord mets et vins	Plats exotiques, Crustacés, Poisson



Vinification

"La vinification de Provins Valais reste traditionnelle; c'est après que l'aventure commence. Une fois le précieux nectar transféré dans les fûts, il est acheminé à 1520 mètres d'altitude par une route en lacets, jusqu'à la cave creusée dans le roc de la montagne. Et c'est là que réside tout le mystère. S'agit-il de l'altitude ou de la température constante de 7 °C, quelle que soit la saison? Est-ce la roche qui entoure les fûts de chêne, l'obscurité complète, l'absence de vibrations ou le silence absolu qui règne là-haut, qui font de ce vin un cru aussi exceptionnel? Personne ne le sait exactement. Ce que l'on sait en revanche, c'est que ce vin possède une saveur absolument exceptionnelle. "

Histoire

Le vin des montagnes. Sélectionnés par l'Snologue Luc Sermier, les cépages cultivés pour la série «Les Titans» viennent de parcelles choisies spécialement à cet effet. Toute leur singularité vient du fait que leurs vignes captent aussi bien la saveur que l'odeur des montagnes environnantes.

