



## Saint-Léonard Maître de Chais 2024

Le Saint-Léonard Maître de Chais présente dans le verre une couleur jaune intense. Au nez, il dégage un parfum intense de coing, d'abricot et d'agrumes avec des notes exotiques. En bouche, des arômes frais de fleurs blanches et d'agrumes. Merveilleusement harmonieux avec une finale minérale.

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Producteur                    | Provins   |
| Type d'article                | Vin blanc   |
| Pays                          | Suisse  |
| Région                        | Valais  |
| Appellation                   | AOC   |
| Millésime                     | 2024  |
| Format                        | 75 cl   |
| Température de consommation   | 10° - 12°   |
| Conservation                  | jusqu'en 2029   |
| Cépages                       | Chasselas   |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites   |
| Numéro d'article              | 322896  |
| Accord mets et vins           | Fondue, Raclette, Plats asiatiques, Fromage, Crustacés, Poisson, Apéritif |



### Vinification

Élevé en cuve d'acier.

### Terroir

Les vignobles du Valais s'étendent d'ouest en est le long du Rhône jusqu'à Martigny. La rive droite du fleuve est une zone de culture idéale pour les cépages autochtones les plus divers.

### Histoire

Crée en 1973, la gamme Maître de Chais incarne les trois valeurs fondamentales de la maison: tradition, savoir-faire et innovation. Les vins de cette gamme proviennent tous des meilleures parcelles, sélectionnées avec le plus grand soin, où chaque cépage peut révéler ses qualités fondamentales. Passion et précision déterminent le travail dans les vignes et dans la cave. La dégustation de ces grands vins de caractère procure des moments forts en émotions et en plaisir.

