



## Johannisberg Maître de Chais 2024

Un vin au bon potentiel de garde. Le johannisberg Maître de Chais est produit à partir d'un cépage sylvaner (Rhin). Arômes d'amande et de fleur de vanille. Corsé et souple en bouche, avec une note de massepain en finale. La minéralité prononcée et la légèreté tiennent à la végétation pauvre du terroir.

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Producteur                    | Provins  |
| Type d'article                | Vin blanc  |
| Pays                          | Suisse   |
| Région                        | Valais   |
| Appellation                   | AOC  |
| Millésime                     | 2024   |
| Format                        | 75 cl  |
| Alcool                        | 14.0 %   |
| Température de consommation   | 10° - 12°  |
| Conservation                  | jusqu'en 2029  |
| Cépages                       | Sylvaner (Rhin/Johannisberg)   |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites  |
| Numéro d'article              | 1464   |
| Accord mets et vins           | Plats à base d'asperges, Crustacés, Fruits de mer, Poisson, Apéritif |

### Vinification

Vinification traditionnelle en cuve inox.

### Terroir

Un microclimat unique.

### Histoire

Provins est le premier producteur de vins suisses et l'une des entreprises majeures de l'économie valaisanne. Le secret de Provins tient à sa production durable associée à un savoir-faire Snologique reconnu et sans cesse développé.

