Défi Blanc Les Titans 2024

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	2024
Format	75 cl
Alcool	13.8 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2036
Cépages	Pinot Gris , Muscat
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	324254
Accord mets et vins	Poisson, Crustacés, Plats exotiques

Vinification

La vinification par Provins se fait selon des méthodes traditionnelles. L'aventure ne commence que plus tard.Une fois le précieux liquide mis en fûts, il est transporté à 2 200 mètres d'altitude, jusqu'à la cave creusée dans la roche de la montagne.Et c'est là que le mystère opère.Est-ce l'altitude, ou la température constante de 4 à 5 °C qui règne toute l'année ?Est-ce la roche entourant les fûts de chêne, l'obscurité totale, l'absence de vibrations ou le silence absolu qui y règne, qui transforment ce vin en un cru aussi exceptionnel ?Nul ne le sait vraiment.Ce que nous savons en revanche avec certitude, c'est que ce vin est, sur le plan gustatif, absolument unique.

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.