



Saint-Léonard Maître de Chais 2023

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	2023
Format	75 cl
Alcool	12.7 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Chasselas
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321083
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





Créée 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.

