



Fendant Chasselas Les Bernunes 2023

Le vin séduit par son corps et sa fraîcheur, qui en font un compagnon idéal pour la fondue, la raclette et les plateaux élaborés de fromages et charcuteries.

Producteur	Cave des Bernunes SA
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Valais
Appellation	AOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Chasselas
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	37163
Accord mets et vins	Fromage, Charcuterie, Raclette, Fondue



Vinification

Après la fermentation alcoolique, le jeune vin est encore élevé jusqu'à 4 mois avec ses levures indigènes.

Terroir

Le travail du sol est adapté à chaque parcelle. Beaucoup d'entre elles sont enherbées afin de préserver la biodiversité et la structure du sol. Certaines parcelles sont travaillées à cheval afin d'obtenir un meilleur respect agronomique.

Histoire





Les Bernunes ont été créées en 1987. A l'époque, la vinification se faisait encore dans la cave de la maison familiale. Avec beaucoup d'attention et de respect pour le vignoble, le domaine s'est développé et a continuellement amélioré sa qualité. On y trouve désormais un atelier de vinification, un chai à barriques, une salle de réception et une terrasse avec une vue magnifique sur les vignes.

