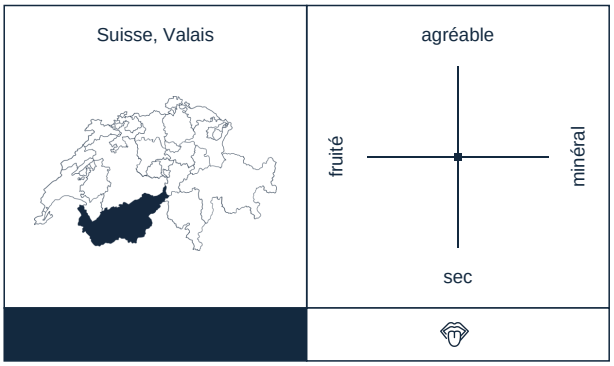
RESI - VALAIS AOC AOC

CHANTON WEINE | 2021



Le Rèze (Resi) est lun des plus anciens cépages du monde : déjà mentionné par Pline lAncien au Ier siècle av. J.-C., il est attesté en Valais dès 1313. Traditionnellement associé au Vin du Glacier, il donne aussi un excellent vin sec, dont le profil évoque un croisement entre Riesling et Sauvignon Blanc. Beaucoup de fruit au nez, avec de la pomme verte, de la groseille à maquereau et des fleurs blanches. En bouche, il présente une acidité vive, il est léger et rafraîchissant. Le compagnon idéal de la fondue ou de la raclette.



Resi

Maturité optimale: 2 - 7 Années

Vinifié et élevé en cuve inox

fleurs douces, pomme verte (Granny Smith), citron, groseille à maquereau

spécialités valaisannes, fondue, raclette

Température de dégustation: 10 jusqu'à 12 °C

11.9 % Vol.

Contient des sulfites

léger	**lourd**
doux	**acide**