

DRINKS.

Albert Mathier et Fils Pinot Blanc du Valais AOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409239
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Valais
Embouteilleur	Albert Mathier & Söhne AG, Bahnhofstrasse 3, 3970 Salgesch, Schweiz
Marque	Albert Mathier & Fils
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: arômes de fruits tropicaux comme la mangue et la banane. Bouche: une légère note de miel est perceptible, qui est complétée par des agrumes. Douceur et acidité rendent le Pinot blanc agréablement volumineux.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à base de Pinot Blanc
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2018
En accord avec	fromages, viandes blanches

Description

Originaires de Marseille, les Mathiers ont émigré à Salgesch en 1387 avec l'intention de gagner de l'argent comme mercenaires. Ils ont découvert qu'il y avait de très bonnes conditions pour la culture du raisin. Des sols maigres, riches en calcaire et en ardoise, des étés chauds et secs, un soleil d'automne et des vents de föehn, qui confèrent aux raisins leur dernière douceur. Lorsque l'économie mondiale était en baisse, la famille a tenté de défier la récession en défrichant des champs et des prairies et en plantant des vignes. Le vin blanc Pinot Blanc du Valais AOC 2018 est vinifié dans des cuves en acier avec une fermentation contrôlée sans fermentation malolactique, selon les règles de l'AOC et les exigences de qualité de la famille des vins Albert Mathier & Fils. Le Pinot blanc s'avère être un compagnon idéal pour les entrées légères et les plats de fromage, mais il se marie aussi très bien avec les viandes blanches, les feuilletés ou les crustacés.