

# DRINKS.

## Cave la Chappelle Mondieu Mondieu 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	409309
Alcool	11.5%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Valais
Embouteilleur	Cave la Chappelle SA, Bahnhofstrasse 64, 3970 Salgesch, Schweiz
Marque	Cave la Chappelle
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Avec des fruits doux et juteux, des notes vertes, des touches florales, une fraîcheur douce et acidulée et des tons minéraux.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à base de Viognier et de Chasselas
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis
Tannin	Non



---

Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	Apéro, raclette & fondue

---

## Description

Les frères Amédée, Medard et Miro Cina dirigent la cave de la Chappelle dans le village viticole gallois de Salquenen. La majorité des vignobles autour du village tranquille sont plantés de cépages rouges, les cépages internationaux, tels que le Pinot Noir coexistant pacifiquement avec les variétés indigènes. Entre les deux, on trouvera également quelques variétés de vin blanc comme le Chasselas, qui, malgré des chiffres de production en baisse dans le monde entier, occupe une position solide en Suisse occidentale. L'origine du Chasselas - tel qu'il est connu dans d'autres régions du monde - est encore inconnue. En Suisse, les vins de Chasselas sont principalement consommés à l'apéritif et en accompagnement de la fondue et de la raclette. Le cépage Viognier, quant à lui, revêt une grande importance sur le versant français de la vallée du Rhône. Il a cependant failli disparaître dans les années 1960, lorsqu'il ne restait plus que 14 hectares de vignes dans toute la France. Aujourd'hui, le Viognier et le Chasselas font partie des cépages cultes du Rhône, qui se jette dans la Méditerranée, après son parcours de 800 km à travers la Suisse et la France. Pour le "Mondieu Mondieu", les deux cépages ont été associés pour donner un vin blanc juteux et frais aux notes vertes, florales, fruitées et minérales.