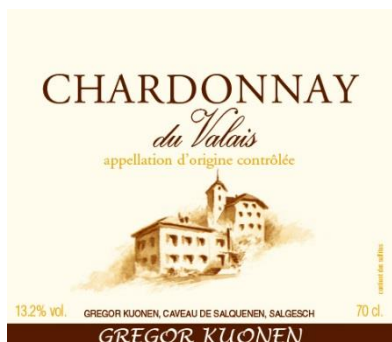


CHARDONNAY Gregor Kuonen



Ce cépage très important dans la tradition française et répandu dans le monde entier. Croisement naturel de Pinot Noir et du Gouais blanc, il est très cultivé en Valais depuis environs quatre décennies. Le Chardonnay se distingue par une certaine élégance et son aptitude à produire des vins de grande classe. C'est un vin de grande finesse subtile et élégant, bien soutenu en acidité avec beaucoup de corps et de gras.

Cépage:	Chardonnay
Couleur:	Blanc
Vinification:	En cuve inox pendant 5 – 6 mois
Alcool:	13.5 % vol.
Température:	10 - 12° C
A consommer:	1 à 3 ans
Accords gourmands:	Apéritif, Soupe de courgette, Soufflé de poisson, Sushi, Terrine de légumes
Contenance:	70cl

G. Kuonen