



Appellation :

Valais AOC

Cépage :

Diolinoir

Terroirs :

Eboulis

Région :

Valais

Degré alcoolique :

13,4% vol

Elevage :

Cuves inox durant 11 mois
sur lies fines.

Non collé, non filtré



Histoire :

Situé sur la commune de Fully (canton du Valais) en Suisse, Jacques Granges a acheté le domaine de Beudon en 1971. Passionné de nature, désirant préserver les richesses naturelles de ce lieu unique et si riche, Jacques a recherché un mode de culture doux et respectueux de l'environnement. C'est ainsi que depuis 1993, le domaine est cultivé en Biodynamie, sans interruption.

En 2016, un terrible accident de travail dans les vignes emporte Jacques. Son épouse Marion reprend alors le domaine avec leur fille, Séverine.

Toutes leurs terres sont travaillées avec un maximum de soin de conscience et... beaucoup de passion !

Description :

D'une robe d'un joli cerise foncé légèrement violacé, le nez s'ouvre sur une crème de fruits des bois, de bois et des notes d'épices douces.

La bouche est à la fois acidulée et légèrement enrobée.

Le corps est assez vineux mais les saveurs pas trop charpentées et assez légères. En finale, outre les fruits chauds, on trouve une touche de sucre et de fumée chaude.

Accords :

Emincé de volaille aux fruits

Service :

14 - 16°C

