



**Appellation :** Valais AOC  
**Cépage :** Chasselas  
**Terroirs :** Eboulis, loess, moraine, gneiss  
**Région :** Valais  
**Degré alcoolique :** 11,5% 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 :

Une cuvée très savoureuse sur la rondeur et le fruit. Parée d'une robe jaune pâle aux reflets dorés, le nez est expressif et flatteur. Libérant ainsi des arômes de fruits blancs bien mûrs, des notes toastées, grillées et légèrement boisées. L'attaque tout en douceur annonce bouche gourmande aux arômes du bouquet. Bel équilibre.

### Accords :

Bar en croûte de sel  
Plateau de fromages d'alpage

### Service :

10 - 12°C

