



Cave Emery, 2023

Johannisberg L'Alizé AOC Valais

Pays
Suisse

Région
Valais

Cépages
Sylvaner (Johannisberg)

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.2%

Caractère

Un vin blanc fruité et frais. Robe jaune clair avec reflets verts. Bouquet d'intensité moyenne d'une certaine complexité. Les fruits à pépins (pomme, poire) précèdent les agrumes (pamplemousse, citron), les fruits à noyau (abricot, pêche) et les fruits exotiques. Avec des notes plus discrètes de tilleul et de vanille. Au palais, attaque légèrement pétillante et sèche. La structure est souple, d'ampleur moyenne et harmonieuse.

Type de vin



Les frais

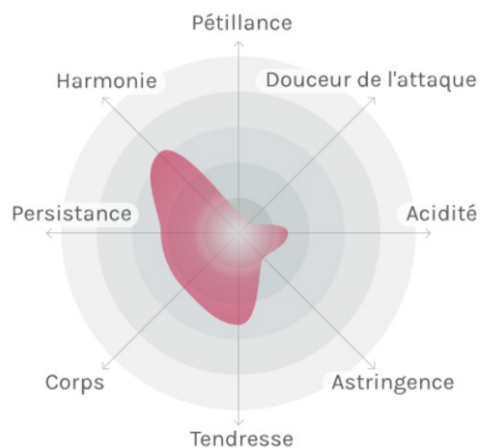


Les fruités

Producteur/Marque

Cave Emery

La Cave Emery est une exploitation familiale de tradition, située au cœur du terroir valaisan. La cave est dirigée par Louis-Bernard Emery, en collaboration avec ses fils Mathieu et Gaspard Emery. Ils traitent la nature avec beaucoup de respect et s'engagent délibérément dans la production intégrée. L'utilisation de produits non naturels est limitée au strict minimum. Par amour de la terre, ils travaillent selon des méthodes de vinification ancestrales, peaufinées avec les technologies de pointe les plus récentes, ce qui se reflète bien entendu dans la qualité de leurs vins. L'une des marques de fabrique de la Cave Emery sont ses locaux extraordinaires et mystérieux, qui peuvent être visités pour des dégustations. Les vignobles s'étendent entre la ville ensoleillée de Sierre et la capitale Sion, de Molignon à la vallée de la Lienne. Cette zone est connue pour son ensoleillement et sa terre riche.



Accords mets-vin



Poissons grillé ou rôti