



Cave Emery, 2023

Assemblage Blanc AOC Valais La Coquine

Pays
Suisse

Région
Valais

Cépages
Chasscelas, Pinot Blanc, Petite Arvine

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12.4%

Caractère

Un vin blanc fruité, frais, équilibré et assez gouleyant. Robe jaune avec légers reflets verts. Bouquet décent. Les fruits à pépins (poires, coings) dominent légèrement les agrumes (pamplemousse) et les fruits exotiques. Avec encore des notes légèrement végétales-fleuries (tilleul, rose, violette, foin/paille). Au palais, attaque légèrement douce. La structure est souple, d'ampleur moyenne et harmonieuse. Le retour plutôt dominant reprend les notes de fruit mentionnées. Finale courte.

Type de vin



Les frais



Les fruités

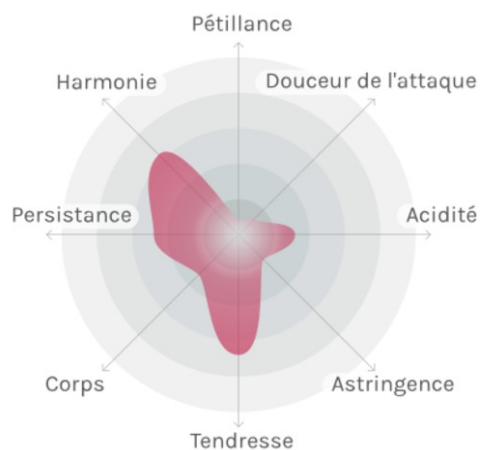


Les équilibrés

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