



Cave Emery, 2024

Onyx Blanc AOC Valais

Pays
Suisse

Région
Valais

Cépages
Chardonnay, Heida (Païen), Petite Arvine

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.5%

Caractère

Une cuvée fruitée et gouleyante d'un jaune lumineux avec une aromatique puissante de mangue, d'ananas, de coing et un peu de pêche. Le fruit exotique est perceptible en bouche, avec un peu d'agrumes. Le vin présente une agréable douceur à l'attaque, une belle fraîcheur et un corps très souple, entier et harmonieux.

Type de vin



Les fruités

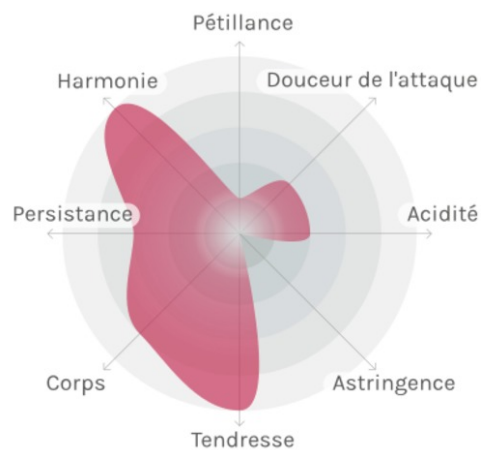


Les gouleyants

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



Pâtes au pesto



Cuisine asiatique



Desserts et fruits