

FENDANT (CHASSELAS)

Le Chasselas est le cépage blanc le plus répandu en Suisse. En Valais, il occupe près de 30% du vignoble. Ce plant est très reconnaissable par la rougeur de ses extrémités.

A Chamoson, le Chasselas est très présent et donne des vins de caractère. Les fendants de Chamoson sont très différents suivant leurs terroirs, et le secteur de Trémazière a fourni à plusieurs reprises le Chasselas «Champion de Suisse ».

Le Fendant est le roi des vins de soif, d'amitié et de convivialité. C'est un vin fin, léger, fruité et floral avec des arômes de tilleul, pierre à fusil ou banane et citronné.

En gastronomie, il est idéal pour l'apéritif et se marie fort bien avec la raclette, la fondue ou le poisson grillé.

Température de service : 8 à 10 °

Les accords gourmands :

- ☞ Apéritif
- ☞ Fondue
- ☞ Raclette
- ☞ Potages

