

JOHANNISBERG (SYLVANER)

Le Johannisberg est une figure emblématique du vignoble de Chamoson.

La réputation du Johannisberg de Chamoson dépasse largement nos frontières valaisannes et c'est pourquoi nous lui réservons nos terres les plus calcaires ainsi que nos secteurs les plus chauds.

Le Johannisberg est un vin plus corsé et onctueux que le Fendant. Il se range dans la catégorie des spécialités.

C'est un vin peu acide, très floral, amande, avec un gras et une amertume en finale. Il peut être vinifié soit très sec, soit avoir une pointe de douceur, voire surmaturé, ainsi que vinifié en fût de chêne.

Le mariage du Johannisberg avec les asperges est des plus réussis. Il accompagne également fort bien les poissons, crustacés, ainsi que les feuilletés aux champignons. Surmaturé, il enchante avec les tartes aux poires, abricots, rhubarbes.

Température de service : 8 à 10 °

Les accords gourmands :

- ☞ Apéritif
- ☞ Fondue
- ☞ Raclette
- ☞ Asperges
- ☞ Poissons

