

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Johannisberg

Valais AOC

Cave des Bernunes

Région : Valais, Suisse.

Appellation : Valais AOC.

Domaine : Cave des Bernunes.

Cépages : 100% Johannisberg (Silvaner)

Millésime : 2023

À déguster jusqu'en : 2028

Distinctions : Gault Millau: 150 meilleurs Vignerons de Suisse

Robe : jaune or, brillant.

Nez : généreux, expressif, sur la mirabelle cuite, la pomme rouge, jus d'ananas, tilleul et miel.

Bouche : ample et riche, sur des saveurs de fruits du verger bien mûrs, des notes florales et de miel, une pointe d'amande fraîche, mais aucune amertume, ce qui est à souligner pour le cépage. Une belle acidité rend ce vin harmonieux et très digeste, avec une vraie pureté et élégance au final.

Conclusion : un Johannis' très bien fait, sans aucune lourdeur !

Service : servir à 10°C. Asperges, curry de légumes épicé, Vacherin Mont d'Or.

Nous avons été conquis par le Johannisberg de Nicolas Zufferey. Son nez d'amandes et de tilleul, son joli gras au palais et sa finale tout en rondeur en font une belle interprétation du Silvaner dans le terroir de Sierre. Un blanc gorgé de soleil

Teneur en alcool : 13.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90133 75 2023 **Prix catalogue** : 21.10