

**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** : 2024

**À déguster jusqu'en** : 2029

**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 2024 **Prix catalogue** : 20.50