

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Fendant Les Bernunes

Valais AOC

Cave des Bernunes

**Région** : Valais, Suisse.

**Appellation** : Valais AOC.

**Domaine** : Cave des Bernunes.

**Cépages** : 100% Fendant (Chasselas)

**Millésime** : 2022

**À déguster jusqu'en** : 2032

**Distinctions** : Gault Millau: 150 meilleurs Vignerons de Suisse

**Robe** : jaune pâle.

**Nez** : floral, parfumé, avec des notes de pomme bien mûre et de poire Williams, de sorbet ananas et d'amandes toastées.

**Bouche** : beaucoup de légèreté et d'élégance, avec une pointe de Co2. Masepain, sorbet citron, fleurs blanches, notes fumées du terroir, sans aucune amertume, très frais.

**Conclusion** : très typé Fendant de Sierre, où le Chasselas a trouvé un terroir de prédilection !

**Service** : servir à 8°C. Apéritif, raclette, fondue au fromage.

Nicolas Zufferey, brillant oenologue formé à Changins, a fondé la Cave des Bernunes en 1987 à Chippis, puis l'a transférée en 1994 au milieu du fameux terroir des Bernunes à l'est de Sierre. Sa fille Lucie, qui a fait un stage chez Didier Joris, l'a rejoint au domaine et partage avec son père le respect de l'environnement et de la biodiversité. Sur leurs 10 hectares de vignes, ils cultivent 17 cépages répartis sur trois terroirs autour de Sierre : les Bernunes, l'Ormy et Miège. Pour Nicolas, comme pour tous les producteurs authentiques, le vin se fait à la vigne. Tous leurs vins expriment l'adéquation du cépage avec son terroir.

**Teneur en alcool** : 13.5%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 90137 75 2022    **Prix catalogue** : 18.60