DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Gentil Blanc Raffort

AOC Valais

Didier Joris

Région : Valais, Suisse.

Appellation : Valais AOC.

Domaine : Didier Joris.

Cépages : 100% Savagnin Blanc

Millésime : 2020

À déguster jusqu'en : 2040

Distinctions : Gault Millau: 150 meilleurs Vignerons de Suisse

Robe : jaune topaze.

Nez : très pur avec des arômes complexes de pêche blanche, de limette, de mangue et de fleurs de sureau.

Bouche : l'attaque est volumineuse, avec une structure ample qui emplit tout le palais. On trouve des saveurs d'oranges amères et de citron vert. L'acidité est superbe, la finale est très persistante, vibrante et sapide.

Conclusion : un des très grands blancs suisses!

Service : servir à 9°C. Gruyère 2 à 3 ans (caramel), gambas à la plancha, volaille.

Les vins de Didier Joris, 45 vendanges à son actif (!), sont très recherchés par les amateurs et les gastronomes. Dans le terroir pentu du Raffort, son Païen à la pureté cristalline est à n'en pas douter un des très grands blancs suisses !

Teneur en alcool : 13.5%

Contenu et emballage : 150 cl, Carton 3x150 cl

Réf. : 92022 150 2020 **Prix catalogue :** 126.50