



THIERRY CONSTANTIN

VIGNERON-ÉLEVEUR
CH - 1962 PONT DE LA MORGE
WWW.THIERRYCONSTANTIN.CH

Fiche technique : "Vin de Voile"

- Dénomination du vin : "Vin de Voile" Païen AOC Valais
- Couleur : Blanc
- Cépage : Païen ou Heida (Savagnin Blanc)
- Millésime : 2016
- Age des Vignes : 9 à 18 ans
- Situation des parcelles, Lieu dit, altitude et densité :
"Beauregard" Commune de Sion 490 m. (12'000 pieds/ha)
- Exposition : Ouest - Nord Ouest
- Nature du sol : Sol sablonneux, calcaire et gypseux composé d'éboulis
- Vendanges manuelles le 15.10.2016
- Rendement : 40 hl/ha
- Type de vinification : macération pelliculaire de 24 h., fermentation intégrale en barrique, rétrogradation malo-lactique, prise de voile, un seul soutirage à la mise en bouteille, absence de filtration.
- Elevage : 4 ans et demi sans ouillage en barrique de 450 lt usagées.
- Bouteilles : Bourgogne prestige 500 ml. bague cétie
- Bouchage : Bouchon liège 49 x 24 / magnum 49 x 26
- Carton : 6 bouteilles couchées
- Mise en bouteille au domaine
- Alcool : 14.0 % vol.
- Dégustation : Vin oxydatif de gastronomie aux arômes de curry, de noix et de rancio.
Vin sec nerveux et frais ayant une grande vinosité.
- Température de service : 9 à 13°
- Alliance gastronomique originale : Volaille à la crème, croûte aux morilles, Cassolette d'escargots.
- Prix privé : 28.00 Sfr/ btl. TTC



Thierry Constantin, Vigneron-encaveur, Rte de Savoie 99, CH-1962 Pont de la Morge (Valais)
E-mail : info@thierryconstantin.ch Web : www.thierryconstantin.ch
Tel fixe : +41 27 346 61 21 Tel mobile : +41 79 433 16 81 Telefax : +41 27 346 60 20