



THIERRY CONSTANTIN

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



Fiche technique : Fendant

- Dénomination du vin : Fendant AOC Valais
- Couleur : Blanc
- Cépage : Chasselas
- Millésime : 2023
- Age des Vignes : 21 à 44 ans
- Situation des parcelles, Lieu dit, altitude et densité :
 - "Maneau" Commune d'Ayent 650 m. (12'000 pieds/ha)
 - "Conthey" Commune de Conthey 600 m. (11'000 pieds/ha)
- Exposition : Sud
- Nature du sol : Sol morainique, schisteux (Ayent)
Schiste argileux à dominance calcaire (Sion)
- Vendanges manuelles le 27.09.2023
- Rendement : 70 hl/ha
- Type de vinification : Pressurage direct, fermentation thermorégulée, battonage régulier jusqu'en février, filtration légère (3 mu)
- Elevage : 9 mois en cuve inox
- Bouteille : Bordelaise europe 750 ml. bague cétie
- Bouchage : Bouchon liège 49x24 NDTech TCA free
- Carton : 6 bouteilles couchées
- Mise en bouteille au domaine
- Alcool : 12.0 % vol
- Dégustation : Vin d'apéritif ,Sec, vif et gras, aux arômes de fleurs et de silex. Bouche tonique et minérale.
- Température de service : 7 à 9°
- Alliance gastronomique originale : Apéritifs, mets au fromage, poissons d'eau douce.
- Prix Privé : 15.00 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