



Suisse



Beudon.ch/



Domaine de Beudon

Cuvée Antique 2018



HISTOIRE :

La famille Granges prend soin du domaine de Beudon depuis 1971. Située sur la rive droite du Rhône, la commune de Fully est connue pour ses hameaux accrochés aux pentes de granit et gneiss. Le vignoble de Beudon fait 6ha et se trouve juste au dessus d'une falaise vertigineuse, entre 750 et 900m d'altitude, Il est atteignable uniquement par des sentiers escarpés et un petit téléphérique. Ce vignoble est composé de cépages autochtones, mais aussi de plantes aromatiques et médicinales, et des arômes savoureux d'alpages sont toujours identifiables dans ses vins. Si Jacques Granges nous a quitté en 2016, c'est à présent son épouse Marion et leur fille, Séverine qui continuent cette aventure avec soin.

APPELLATION : Valais
CÉPAGE : 100% Fendant (Chasselas)
TERROIR : Terrasses granitiques
ALTITUDE : 840/900m
RÉGION : Canton du Valais
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 11,1%

VINIFICATION :

Raisins macérés 8 jours en cuve inox en levures indigènes.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 à 15 ans
Température de service : 10 - 12°C

NOTE PRESSE :

Falstaff 92/100

NOTES DE DÉGUSTATIONS:

Le vin présente une robe jaune pâle, il offre au nez des notes de fruits secs, d'herbes, écorce d'orange et coing. La bouche est fraîche et souple, avec des arômes de camomille, d'anis et poivre blanc. La finale est d'une belle fraîcheur.

ACCORDS :

Salade de gésiers, gratin de salsifis, quiche saumon-fenouil, terrine de poisson, plateau de fromages d'alpage

