

Société	Domaine Gérald Besse SA
Adresse	Route de la Combe 14
CP	1921
Ville	Martigny-Croix
Pays	Suisse
Phone	+41 (0) 27 722 78 81
Adresse Mail	info@besse.ch
Site	www.besse.ch



Domaine Gérald Besse



	Echantillon 1	Echantillon 2	Echantillon 3	Echantillon 4	Echantillon 5	Echantillon 6
Dénomination de vente Réglementaire	Petite Arvine AOC Valais Martigny	Païen/Heida Les Serpentes® AOC Valais Martigny	Ermitage Les Serpentes® AOC Valais Martigny	Humagne Rouge AOC Valais Martigny	Syrah Les Serpentes® AOC Valais Martigny	Cornalin Domaine St-Théodule Les Serpentes® AOC Valais
Dénomination commerciale	Petite Arvine	Païen/Heida Les Serpentes®	Ermitage vieille vigne Les Serpentes®	Humagne Rouge	Syrah Les Serpentes®	Cornalin Domaine St-Théodule Les Serpentes®
Millésime	2022	2021	2019	2022	2021	2021
Labellisation	Bio Suisse	Bio Reconversion		Bio Suisse	Bio Reconversion	Bio Reconversion
Volume de la cuvée						
Date de mise en bouteille	24.04.2023	17.08.2023	02.02.2022	25.04.2023	23.08.2023	23.08.2023
Technique de vinification, Technique d'élevage	Fermentation alcoolique en cuve inox. Pas de fermentation malo-lactique. Bâtonnage des lies.	Fermentation alcoolique et élevage en barriques. Pas de fermentation malo-lactique, bâtonnage des lies. 12 mois d'élevage sous bois, puis 12 mois en cuve.	Fermentation alcoolique en barriques. Pas de fermentation malo-lactique. Elevage 12 mois en barrique et 12 mois en cuve. Bâtonnage des lies.	Fermentation alcoolique en cuve béton. Fermentation malolactique et élevage en foudre.	Fermentations alcoolique en cuve béton. Fermentation malo-lactique et élevage de 12 mois, en barriques. Assemblage des barriques, puis 12 mois d'élevage en cuve béton.	Fermentations alcoolique en cuve béton. Elevage de 12 mois, en barriques, puis 12 mois en cuve béton.
Couleur - Effervescent	Blanc	Blanc	Blanc	Rouge	Rouge	Rouge
Sucre g/L	4.2 g/l	5.2 g/l		<1 g/l	<1 g/l	<1 g/l
So2 total g/L						
Titre alcoométrique	14.5% vol.	14.5% vol.	14% vol.	13% vol.	13.5% vol.	14% vol.
Situation de la vigne -sols	Situation : Vignoble de montagne, cultivé en terrasses. Sols : léger à moyen, sableux-silteux, à forte pierrosité. Roche mère granitique.	Situation : Vignoble de montagne, cultivé en terrasses, exposition sud-est. Sols : léger à moyen, sableux-silteux, à forte pierrosité. Roche mère granitique.	Situation : Vignoble de montagne, cultivé en terrasses, exposition sud-est. Sols : léger à moyen, sableux-silteux, à forte pierrosité. Roche mère granitique.	Situation : Vignoble de montagne, cultivé en terrasses, exposition sud-est. Sols : léger à moyen, sableux-silteux, à forte pierrosité. Roche mère granitique.	Situation : Vignoble de montagne, cultivé en terrasses, exposition sud-est. Sols : léger à moyen, sableux-silteux, à forte pierrosité. Roche mère granitique.	Situation : Vignoble de montagne, cultivé en terrasses, exposition sud-est. Sols : léger à moyen, sableux-silteux, à forte pierrosité. Eperon calcaire posé sur une roche mère granitique.
Âge des vigne	22 ans	22 ans	80 ans	11 ans	27 ans	27 ans