



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

FICHE TECHNIQUE

Johannisberg

AOC Valais · Millésime 2025

LE VIN

Pays : Suisse

Appellation : AOC Valais

Cépages : Sylvaner 100 %

Région : Valais

Couleur : blanc

VITICULTURE

Mode de culture : production intégrée

Nature du sol (terroir) : argilo-calcaire

Âge des vignes : 20 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Fermentation : cuves inox

Élevage : 7–8 mois en cuves inox

Type de contenant : cuves inox

PARAMÈTRES ANALYTIQUES

Degré alcoolique : 13 % vol.

Sucres résiduels : –

MATURITÉ & POTENTIEL

Apogée estimée : 2 ans

Durée de vie estimée : 7 ans

SERVICE

Température de service : 8–10 °C

CONDITIONNEMENT

Contenance : 75 cl

Conditionnement : cartons de 6 bouteilles
de 75 cl

Bouchage : bouchon en liège technique



NOTES DE DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Cépage emblématique du Valais, ailleurs connu comme le Sylvaner, le Johannis est un incontournable de la cave. Le nez rappelle les fruits à noyau, telle la nectarine ou l'abricot bien mûr. En bouche, le vin est soyeux, tout en rondeur, avec un volume remarquable. On l'appréciera à la saison des asperges, ou avec des entrées chaudes comme une tarte aux fromages de nos alpages. À déguster aujourd'hui et pendant 7 ans.

