

Millésime 2019**A) AOC Valais Grand Cru**

Les teneurs naturelles minimales en sucre pour les vins Grand Cru sont définies dans les règlements communaux ou régionaux et fixées comme suit :

Cépages	Teneurs naturelles minimales en sucre [%Brix]	
	Standard	Vin surmaturé
Chasselas	18.8	---
Humagne blanc	20.6	---
Rèze	20.6	---
Amigne	22.6	30.2
Arvine	22.6	30.2
Marsanne blanche	22.6	30.2
Pinot gris	22.6	30.2
Roussanne	22.6	30.2
Savagnin blanc	22.6 / 23.4 ¹	30.2
Sylvaner	22.6	30.2
Cornalin du Valais	21.2	---
Gamay	21.2	---
Humagne rouge	21.2	---
Syrah	21.2	---
Pinot noir	22.0	---

¹ La teneur naturelle minimale en sucre de 23.4% Brix s'applique **uniquement pour le Grand Cru Visperterminen**.

B) AOC Valais, Vins de pays et Vins de table

Cépages blancs	Teneurs naturelles minimales en sucre [%Brix]				
	AOC			VDP	VDT
	Amont Evionnaz	Aval Evionnaz	Mousseux		
Aligoté	17.2	16.2	17.2	14.4	13.6
Altesse					
Bianca					
Charmont					
Chasselas					
Chenin blanc					
Doral					
Gewürztraminer					
Gouais					
Himbertscha					
Johanniter					
Lafnetscha					
Müller-Thurgau					
Muscat					
Riesling					
Sauvignon blanc					
Sémillon					
Solaris					
Viognier					
Chardonnay	19.4	18.4			
Humagne blanc					
Pinot blanc					
Rèze					
Amigne	20.6	19.6			
Arvine					
Completer					
Marsanne blanche					
Pinot gris					
Roussanne					
Savagnin blanc					
Sylvaner					
Cépages blancs à l'essai	---	---	---		

Cépages rouges	Teneurs naturelles minimales en sucre [%Brix]					
	AOC			VDP avec dénominations traditionnelles	VDP	VDT
	Amont Evionnaz	Aval Evionnaz	Mousseux			
Ancellotta	20.0	18.6	17.2	17.2	15.2	14.4
Cabernet Franc						
Cabernet x Sauvignon						
Carminoir						
Cornalin du Valais						
Dakapo						
Diolinoir						
Divico						
Dunkelfelder						
Durize						
Eyholzer Roter						
Fumin						
Galotta						
Gamaret						
Gamay						
Garanoir						
Humagne rouge						
Leon Millot						
Merlot						
Mondeuse						
Pinot noir						
Regent						
Syrah						
Tannat						
Cépages rouges à l'essai	---	---	---	---		