

CUVÉE « LES MAGNIFIQUES »

GRANDE ANNÉE ST-PIERRE

CÉPAGE : Petite Arvine

APPELLATION :
Chamoson AOC

TERROIR : Brisé d'Ardoise

AGE DES VIGNES : 40 ans

PRODUCTION : 35 hl/ha

VINIFICATION : 12 à 18 mois de barrique

ANALYSES :

Alcool total	14 vol/%
Acidité totale	5.4 gr/l
Sucre résiduel	aucun

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Couleur jaune or, senteur ananas, pamplemousse et pain grillé, de grande structure avec un finale en acidité citronnée. La bouche est également surprenante avec cette note de pierre à fusil et son intensité. Un vin qui a du goût, de l'élégance et une belle intensité.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :
15° C

ACCORD GOURMAND :
Avec du poisson et de la viande de veau.

BOUTEILLES :
75 cl.

