

CUVÉE « LES ESSENTIELS »

PETITE ARVINE

CÉPAGE : Arvine

APPELLATION : Chamoson AOC

Domaine de la Glapière.

TERROIR : Brisé d'Ardoise, vignoble en terrasse.

MODE DE CULTURE : gobelet

AGE DES VIGNES : de 1927 à 1955, 18000 ceps/ha

PRODUCTION MÉTHODE DE PRODUCTION : 45 hl/ha

MÉTHODE DE PRODUCTION: production intégrée
Vendangé à la main

VINIFICATION :

cuve inox 1 fermentations, élevage sur lies fines.

ANALYSES:

Alcool total	14 vol/%
Acidité totale	5,2 gr/l (tartrique)
Sucre résiduel	2 g/l

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION:

Robe jaune à reflet or, nez dominé par des senteurs d'agrumes, de rhubarbes chaudes et de glycines. En bouche, attaque souple se développant sur une structure solide, impression saline et volumineuse en finale.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

De 12° à 14° C

ACCORD GOURMAND :

Avec la viande de veau, la volaille en sauce, certains poissons de mer et de vieux fromages d'alpage secs. Magnifique avec les desserts.

BOUTEILLES :

37.5 cl. et 75 cl.

