

## **Blue Bike**



**Cépage** : Petite Arvine – Johannisberg

**Appellation** : Chamoson AOC

**Terroir** : Brisé d'Ardoise

**Production** : 1 kg/m<sup>2</sup>

**Vinification** :

Cuve inox, 1 fermentation, élevage sur lies fines

**Analyses** :

Alcool total 14 vol/%

Sucre résiduel aucun

**Commentaires de Dégustation** :

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

**Accord gourmand** :

Idéal en apéritif ou avec la viande de veau, la volaille en sauce, certains poissons de mer, coquillage et vieux fromages d'alpage secs.

**Température de service** : 15 C

**Bouteilles** : 75 cl

**Conservation** : 5 à 10 ans