

## Grande Année St-Pierre



**Cépage :** Petite Arvine

**Appellation :** Chamoson AOC

**Terroir :** Brisé d'Ardoise

**Production :** 0.8 kg/ m2

**Vinification :** cuve inox, vinification traditionnel ,12 à 18 mois de barriques

**Analyses :**

Alcool total 14 vol/%

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.

**Accord gourmand :**

Avec du poisson et de la viande de veau, apéritif

**Température de service :** 15 c

**Bouteilles :** 75 cl

**Conservation :** 10 à 15 ans