

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