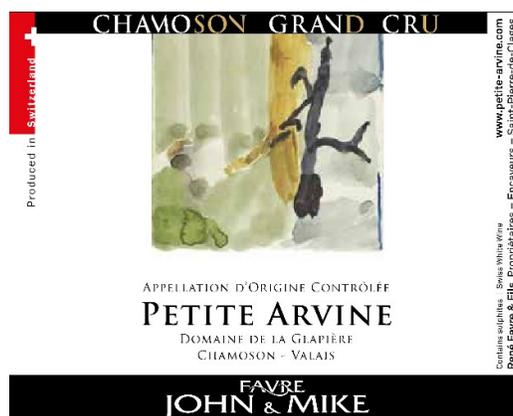


## Petite Arvine Grand-Cru



**Cépage :** Arvine

**Appellation :** Chamoson AOC

**Terroir :** Brisé d'Ardoise

**Production :** 0.8 kg / m<sup>2</sup>

**Vinification :**

Cuve inox, 1 fermentation, élevage sur fines lies.

**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 souple se développant sur une structure solide, impression saline et volumineuse en finale.

**Accord Gourmand :**

En apéritif ou avec la viande de veau, la volaille en sauce, certains poissons de mer, coquillage et de vieux fromages d'alpages secs. Magnifique avec les desserts.

**Température de service :** 15 C

**Bouteilles :** 75 cl

**Conservation :** 5 à 10 ans