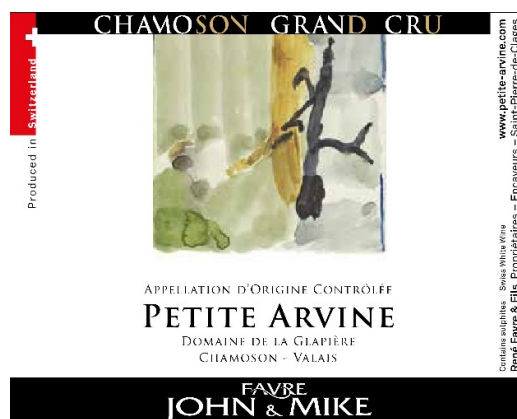


Petite Arvine Grand-Cru



Cépage : Arvine

Appellation : Chamoson AOC

Terroir : Brisé d'Ardoise

Production : 0.8 kg / m²

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