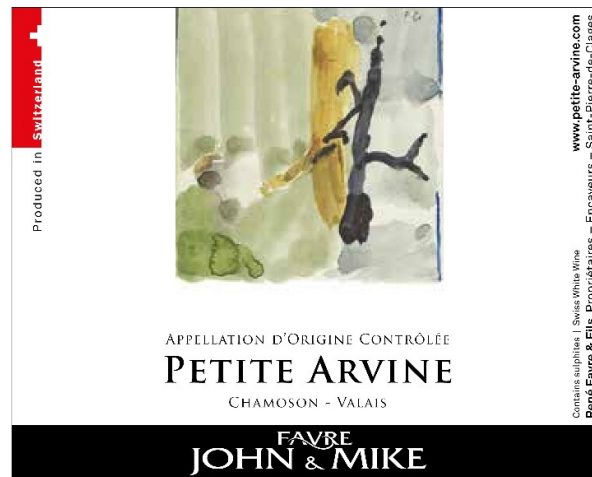


Petite Arvine



Cépage : Arvine

Appellation : Chamoson AOC, Domaine de la Glapière

Terroir : brisé d'Ardoise, vignoble en terrasse

Production : 0.8 kg / m²

Vinification :

Cuve inox, 1 fermentation, élevage sur fines lies

Analyses :

Alcool total 14 vol/%

Sucre résiduel 2g/l

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 :

Avec la viande de veau, la volaille en sauce, certains poissons de mer et de vieux fromages d'alpage secs. Magnifique avec les desserts.

Température de service : 12 à 14 C

Bouteilles : 37.5 cl et 75 cl

Conservation : 10 à 15 ans