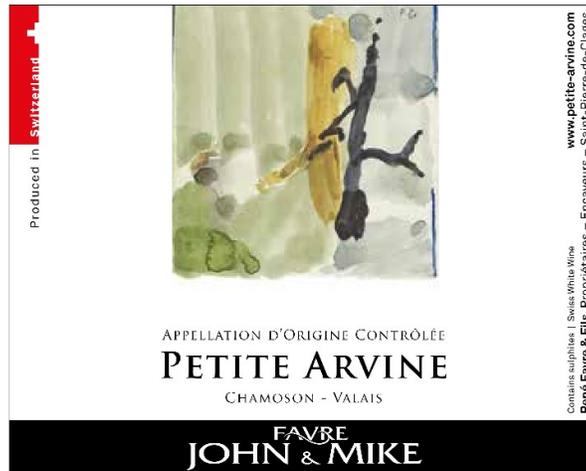


## Petite Arvine



**Cépage** : Arvine

**Appellation** : Chamoson AOC, Domaine de la Glapière

**Terroir** : brisé d'Ardoise, vignoble en terrasse

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

**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