

## GAMME SENSORIELLE

### Petite Arvine AOC Valais

**Caractéristiques** : blanc sec élevé en cuve

**Cépage** : Petite Arvine

**Terroir** : Sion

**Récolte par m2** : 800 gr.

**Dégustation** : au nez, intense, agrumes, pamplemousse, fruits exotiques, compote de rhubarbe; en bouche vivacité, élégance, harmonie, complexité de fruits, belle acidité citronnée avec une note saline en finale. Garde 1 - 3 ans.

**Accompagnement** : apéritifs, poissons et crustacés.

**Température de service** : 10° C



50 cl | 75 cl liège

## GAMME SENSORIELLE

### Petite Arvine AOC Valais

**Merkmale** : trockener Weisswein, im Tank ausgebaut,

**Rebsorte** : Petite Arvine

**Terroir** : Sion

**Ertrag per m2** : 800 gr.

**Degustationsnotiz** : intensives Bukett mit Düften von Zitrusfrüchten, Grapefruit, exotischen Früchten, Rhabarberkompott. Im Gaumen sehr vif, mit Eleganz und Harmonie, vielschichtige Frucht, angenehme zitronenartige Säure und einem leicht salzigen Touch im Abgang. Lagerfähigkeit 1 - 3 Jahre.

**Kulinarischer Einklang** : Aperitif, Fische und Krustentiere.

**Genusstemperatur** : 10° C