



## Petite Arvine

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

La magnifique couleur jaune, le bouquet exubérant et explosif de pamplemousse rose bien mûr et de compote de rhubarbe tiède confèrent au vin beaucoup de complexité. En bouche, d'un velouté et d'une structure impressionnants, avec une multitude de fruits (agrumes), très dense, la finale est fraîche et salée. Un cru séduisant pour toutes les occasions, à l'apéritif, mais aussi pour accompagner délicieusement les fruits de mer, les crustacés et les huîtres ; . ;

#### Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

#### Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruit s, nous recommandons une température de service de 8 à 10  C.

**Pays d'origine:** Suisse

**Produzent:** Domaine Gérald Besse

**Vol. alcool:** 13.0%

**Artikelnummer:** 1291224

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Petite Arvine

Martigny Valais AOC  
Domaine Gérald Besse

<b>Herkunft:</b>	Suisse
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.