



Petite Arvine Les Perches

Fully Valais AOC, Domaine Caroline Frey

Du fond du cœur de Fully

Description:

La Petite Arvine est considérée comme le grand cépage blanc autochtone du Valais. Et c'est sans doute à Fully qu'elle s'exprime le mieux. À partir du vignoble de Les Perches, situé au-dessus de la commune, Caroline Frey élabore une interprétation particulièrement marquée par le terroir de ce cépage unique. Depuis quatre générations, les terrasses escarpées exposées au sud constituent le cœur du domaine familial et confèrent au vin sa tension incomparable et sa puissance expressive. Il en résulte un vin blanc de caractère, alliant élégance florale, minéralité salée et un potentiel de garde remarquable, qui compte parmi les expressions les plus caractéristiques de la Petite Arvine.

Profil aromatique:

Dès le nez, la Petite Arvine se révèle avec un profil aromatique frais et précis. De délicates notes de citron, de pamplemousse et de rhubarbe s'accompagnent de nuances d'herbes fraîches et d'une touche de poivre blanc. Le bouquet se caractérise par sa clarté, son élégance et une minéralité marquée. Une vinification soignée confère au vin une précision et une authenticité remarquables. En bouche, la Les Perches Petite Arvine se révèle vive et concentrée. Une texture fine et soyeuse s'allie à une fraîcheur stimulante qui apporte du dynamisme au vin. Les arômes d'agrumes s'accompagnent d'une subtile profondeur minérale et débouchent sur une finale longue et harmonieuse. La note salée, caractéristique du cépage, s'intègre avec discrétion et confère à l'arrière-goût une finesse supplémentaire, ainsi qu'un caractère frais, presque marin.

Va bien avec:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: Suisse

Producteur: Domaine Caroline Frey

Fabrication: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 14.0%

Prêt à boire: jusqu'en 2033

Raisins: 100% Petite Arvine

N° article: 1469424

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Petite Arvine Les Perches

Fully Valais AOC
Domaine Caroline Frey

Pays d'origine: Suisse
Classifications: Score 19/20
Raisins: 100% Petite Arvine
Prêt à boire: jusqu'en 2033
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 12 Mois en Barrique
Teneur en alcool: 14.0%
Température: Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.