



Petite Arvine

Valais AOC, Cave Ardévaz

La Petite Arvine, véritable trésor suisse

Description:

La cave Ardévaz se trouve à St-Pierre-de-Clages et est dirigée par la troisième génération de la famille Boven. Le vignoble de Chamoson, baigné par le soleil valaisan, bénéficie d'un climat particulièrement chaud et sec, optimal pour la qualité des raisins.

Profil aromatique:

Jaune moyen éclatant, nuances tirant sur le vert. Nez complexe et très expressif rappelant les abricots mûrs et les violettes, avec un peu de rhubarbe. L'attaque racée fait place à un fruit ciselé d'agrumes, avec un soupçon d'orangeat et une pointe de miel, aromatiquement très intense; finale légèrement salée, typique du cépage, d'une longue persistance. C'est à juste titre l'une des spécialités blanches valaisannes les plus complexes.

Va bien avec:

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.

Température:

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

Pays d'origine: Suisse

Producteur: Cave Ardévaz

Fabrication: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 13.5%

Prêt à boire: À l'apogée

Raisins: 100% Petite Arvine

N° article: 1285025

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Petite Arvine

Valais AOC
Cave Ardévaz

Pays d'origine:	Suisse
Classifications:	Score 18.5/20
Raisins:	100% Petite Arvine
Prêt à boire:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	en Cuve inox
Teneur en alcool:	13.5%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.