



## 2017 Petite Arvine

Saillon Valais AOC, Didier Joris

Production très limitée à cause du gel tardif, mais d'une qualité exceptionnelle

### Note de dégustation:

Jaune moyen aux reflets dorés. Bouquet incroyablement varié aux notes d'agrumes, d'herbes sauvages avec également du miel et une touche de pierre mouillée. Attaque vive au fruité intense, arômes de mirabelles, de limettes et de menthe citronnée pour finir sur des notes salées typiques, très expressive et pleine de finesse. Longue finale persistante.

### Accompagne idéale:

Idéal avec des vol-au-vent, de la sandre sauce au vin blanc, de la poitrine de poulet farcie, ainsi que de la truite meunière. Vous pouvez aussi le servir avec de la polenta ou un soufflé au fromage.

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Didier Joris SA
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elaboration:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2022
<b>Cépage(s):</b>	100% Petite Arvine
<b>Emballage:</b>	Carton de 6
<b>Référence:</b>	0892017075C6000

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Petite Arvine**

Saillon Valais AOC  
Didier Joris

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Petite Arvine
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2022
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elaboration:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés