



## 2023 Petite Arvine

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

**Note de dégustation:**

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 idéale:**

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.

**Conseils de service:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Gérald Besse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	100% Petite Arvine
<b>Référence:</b>	1291223

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

Taille: A7 74x105

### **Petite Arvine**

Martigny Valais AOC  
Domaine Gérald Besse

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Petite Arvine
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Cuve inox
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés