



## 2023 Petite Arvine

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Un caractère valaisan aux notes salées

**Description:**

Cette Petite Arvine enthousiasme par ses arômes de pamplemousse et d'ananas, son acidité vive et une pointe de salinité en fin de bouche. Corsée et élégante, elle est parfaite en apéritif ou pour accompagner les plats de poisson.

**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

**Pays d'origine:** Suisse

**Région:** Valais

**Producteur:**

Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

**Notation(s):**

**Elevage:**

en Cuve inox

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

13.9 %

**Cépage(s):**

100% Petite Arvine

**Référence:**

1282623

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

Taille: A7 74x105

### **Petite Arvine**

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Petite Arvine
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.9 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés