






FIN BEC

# PETITE ARVINE 2017

## Cépage

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| Ampélographie                   | La Petite Arvine est l'un des plus anciens cépages cultivés en Valais. Depuis quelques années, les Valaisans veillent jalousement à la préservation et à la multiplication de ce plant. Il nécessite des parcelles bien exposées et des sols graveleux. |
| Sélection des cépages assemblés | Les raisins de ce cru proviennent de différents parcelles (Combe d'Uvrier, Lentine, Le Mont) sur la commune de Sion.  |

## Commentaire de Flore Millet, œnologue

|   |        |  |
|---|--------|--|
|    | Robe   | Jaune or pâle avec des nuances dorées  |
|   | Nez    | Intense et typé, frais et fruité (agrumes, coing), notes florales (glycine, feuille de tabac), minéral (terroir de Sion)                           |
|  | Bouche | Attaque souple, belle acidité, notes de fruits frais (coing, raisinets), beaucoup d'élégance et de finesse, finale grasse et typée sur la salinité |

## Service et Gastronomie

|                        |   |
|------------------------|---|
| Accords gourmands      | Poisson, gaspacho de saumon, sushi et volaille en sauce |
| Température de service | 10 - 12°C   |
| A maturité             | 2018 - 2020   |

## Données techniques

|              |   |
|--------------|---|
| Alcool       | 13.5 % vol.                                       |
| Vinification | Fermentation à basse température, élevage en cuve |