



Petite Arvine 2022

Un nez fin et délicat aux notes fraîches d'agrumes et de glycine. En bouche, cette petite arvine se révèle vive et puissante. La finale présente une belle persistance.

| | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| Producteur | Cave des Bernunes SA |
| Type d'article | Vin blanc |
| Pays | Suisse |
| Région | Valais |
| Appellation | AOC |
| Millésime | 2022 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.5000 % |
| Température de consommation | 8° - 10° |
| Conservation | jusqu'en 2026 |
| Cépages | Petite Arvine |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Informations complémentaires | Vegan |
| Numéro d'article | 36962 |
| Accord mets et vins | Poisson, Raclette, Fondue, Fromage |



Vinification

Vinification classique en cuve en acier, sans fermentation malolactique.

Terroir

Sol très calcaire et caillouteux. Contient beaucoup de sable et peu d'argile.

Histoire

Les vignobles se trouvent au niveau du cru «Les Bernunes». La moyenne d'âge des vignes est de 20 ans. Elles sont cultivées en terrasses sur des coteaux abrupts et ont une orientation idéale pour profiter du soleil.

