



Petite Arvine Domaine Tourbillon 2020

Les sols calcaires et schisteux et le microclimat sec donnent à ce petite arvine une minéralité raffinée et une élégante saveur fruitée. L'élevage sur lies fines en cuves en inox renforce le caractère marqué de ce cépage autochtone du Valais. Il convient parfaitement à l'apéritif ou avec des plats de poisson et de fruits de mer.

| | |
|-------------------------------|---|
| Producteur | Provins |
| Type d'article | Vin blanc |
| Pays | Suisse |
| Région | Valais |
| Appellation | AOC |
| Millésime | 2020 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.5 % |
| Température de consommation | 10° - 12° |
| Conservation | jusqu'en 2026 |
| Cépages | Petite Arvine |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 352360 |
| Accord mets et vins | Crustacés, Apéritif, Poisson, Fruits de mer |



Vinification

L'élevage sur lies fines en cuves inox renforce le caractère fort de ce cépage indigène valaisan.

Terroir

Son sol de calcaire et de schiste ainsi que son microclimat sec confèrent à cette Petite Arvine une minéralité raffinée et un fruité élégant.

Histoire

Le vignoble encastré entre le château de Tourbillon et la basilique de Valère est un joyau de l'évêché de Sion.

