



Petite Arvine 2023

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	2023
Format	75 cl
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Petite Arvine
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	36963
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.

