Petite Arvine «Altimus» 2021

AOC Valais

LUX VINA

Un vin blanc comme un pilier dans une cathédrale gothique : dynamique, tendu, franc, sans maniérisme, les pieds sur terre et très équilibré. La Petite Arvine est une très ancienne variété autochtone de cépage blanc, que l'on peut trouver seulement en Valais et en Vallée d'Aoste. 190 hectares de cette variété délicate et rare sont plantés en Valais, que l'on trouve que sur les terrasses les plus ensoleillées.

PROVENANCE	Suisse, Valais
SOL	Sols calcaires. Salquenen et Sierre.
RENDEMENTS	660g/m²
CÉPAGE	Petite Arvine, cépage autochtone du Valais.
VINIFICATION	Long pressurage doux. Débourbage sévère. Longue fermentation alcoolique en fûts de chêne. Pas de fermentation malolactique. Elevage : pendant 12 mois en fûts de chêne spécialement sélectionnés pour l'Arvine dont 40% de bois neuf, puis 4 mois en cuve inox. Pas de collage, filtration fine.
COULEUR	Robe jaune clair à reflets verts.
BOUQUET	Nez typé sur les agrumes, les fruits blancs et la verveine citronnée. Le millésime frais dessine une bouche tonique, vibrante, vivifiante, à la belle structure acide. L'élevage complexifie et complète ce vin en le portant au-delà des arômes variétaux. On retrouve la célèbre salinité de la Petite Arvine en fin de bouche. Très légèrement briochée, la finale se montre sapide et salivante.
ACCORDS GOURMANDS	Parfait avec des huitres, poissons fumés, fruits de mer, divers currys, jambon fumé, légumes justes saisis ou encore des fromages frais.
ALCOOL	13.2% Vol
GARDE	5 ans
TEMPÉRATURE DE SERVICE	8-10°C. Un carafage est conseillé dans sa jeunesse.

TASTE, LOVE & SHARE
#domaineschevaliers

DOMAINES CHEVALIERS Varenstrasse 40 | 3970 Salgesch
+41 27 455 28 28 | info@chevaliers.ch | www.chevaliers

DEGUSTATION: *Montag-Freitag | Lundi-Vendredi 08:00-12:00 & 13:30-17:00 | Samstag/Samedi 10:00-13:00 Uhr*

DOMAINES CHEVALIERS

SALGESCH · WALLIS · SUISSE · 1936