

"Valais d'Or" Petite Arvine 2018

Maurice Gay, Valais AOC

Suisse > Valais

Garde :

6 - 10 ans

% Vol :

13.50°



Cépage(s) :

Petite Arvine

Notes de dégustation

Robe : D'un jaune doré.

Nez : Aux parfums ensoleillés de pamplemousse et de rhubarbe.

Palais : Structuré et généreux, il exprime à merveille le sol dont il est issu avec des arômes d'agrumes et des notes salines en finale, si typique du cépage.

Accords mets-vin

Apéritif, soupe à la courge, risotto aux bolets, brisolée, ris de veau, scampis, langoustines, homard, poissons du lac, tomme, tarte au vin, gâteau sec aux amandes et au miel.

Terroir

Issus de nos Domaines du Valais central et de Fully.

Vinification

Traditionnelle, élevage en cuves inox.

Œnologue(s)

Thierry Ciampi & Léonard Pfister