

Arvine Réserve

Description

Vin sec, riche et structuré. Les arômes d'agrumes typique de l'Arvine sont soutenus par les notes toastées du fût. En bouche l'attaque vive est en harmonie avec le gras et la minéralité du vin. Grand potentiel de garde.

Caractéristiques

Flaconnage 75 cl – 150cl

- ✓ **Cépage** : Petite Arvine
- ✓ **Sol** : Moraines glacières
- ✓ **Air de production** : Sion
- ✓ **Vinification** : Elevage sous bois de 16 mois
- ✓ **Accords mets / vins** : haute gastronomie, poissons grillés, crustacés, tomme à la truffe
- ✓ **Potentiel de garde** : 8 – 15 ans

Dégustation

Intense et structuré, notes d'agrumes, bois précieux en finale

Nez – agrumes typiques de l'arvine, notes toastées du fût

Bouche – attaque vive, harmonie avec le gras et la minéralité du vin

Arvine Réserve

Beschreibung

Trockener, reichhaltiger und strukturierter Wein. Die für den Arvine typischen Zitrusaromen werden von den Toastnoten des Fasses unterstützt. Im Gaumen harmonisiert der lebhaftere Auftakt mit dem Fett und der Mineralität des Weins. Großes Lagerpotenzial.

Charakteristiken

Flakonierung 75 cl – 150cl

- ✓ **Rebsorte** : Petite Arvine
- ✓ **Boden** : Gletschermoränen
- ✓ **Produktionsluft** : Sion
- ✓ **Weinbereitung** : 16-monatiger Holzausbau
- ✓ **Passt zu** : Hohe Gastronomie, gegrillter Fisch, Krustentiere, Tomme mit Trüffel
- ✓ **Lagerpotenzial** : 8 – 15 Jahre

Verkostungsnotizen

Intensiv und strukturiert, Noten von Zitrusfrüchten, Edelholz im Abgang

Nase - für Arvine typische Zitrusfrüchte, Toastnoten vom Fass.

Geschmack - lebhafter Auftakt, Harmonie mit dem Fett und der Mineralität des Weins

Arvine

Description

Dry, rich and structured wine. The citrus aromas typical of Arvine are supported by the toasted notes of the barrel. In the mouth, the lively attack is in harmony with the fatness and minerality of the wine. Great ageing potential.

Characteristics

Bottling 75 cl – 150cl

- ✓ **Grape variety:** Petite Arvine
- ✓ **Soil:** glacial moraine
- ✓ **Production area:** Sion
- ✓ **Vinification:** Aged in wood for 16 months
- ✓ **Food and wine pairing :** High gastronomy, grilled fish, shellfish, tomme with truffles
- ✓ **Ageing potential :** 8 - 15 years

Tasting notes

Intense and structured, citrus notes, precious wood on the finish.

Nose - typical arvine citrus, toasted notes from the barrel

Palate - lively attack, harmony with the fatness and minerality of the wine