

## Petite Arvine

### Description

Elle est parée d'une belle robe jaune pâle aux reflets dorés. Un premier nez de fruits jaunes frais, puis de subtils arômes d'agrumes. Au palais, on retrouve la typicité d'une Petite Arvine de terroir, vive, élégante et structurée, ponctuée de notes de citrons confits et de rhubarbes cuites. La finale se caractérise par sa longueur, sa fraîcheur et sa belle minéralité.

La Petite Arvine est un vin de caractère à apprécier à l'apéritif durant vos fêtes, mais aussi comme compagne de table avec des mets à base de poissons et de crustacés. Et pour finir un dessert aux agrumes...

### Caractéristiques

**Flaconnage** 75 cl – 37.5 cl – 150 cl

- ✓ **Cépage** : Petite Arvine
- ✓ **Sol** : Moraines glacières et Schistes argileux
- ✓ **Air de production** : Coteaux de Conthey, Saillon et Ardon
- ✓ **Vinification** : Cuve et élevage de 6 mois sur lies
- ✓ **Accords mets / vins** : Apéritif, poissons d'eau douce, poissons de mer, crustacés, houmous
- ✓ **Potentiel de garde** : 6-10 ans

### Dégustation

Agrumes et rhubarbe confite, vif, salin et ample

**Œil** – robe jaune pâle aux reflets dorés

**Nez** – arômes variétaux – agrumes et rhubarbes confites

**Bouche** – attaque vive et fraîche. Beau gras avec une finale légèrement douce

### Distinction(s)

- \* 93 points Parker (2020)
- \* Vinalies Internationales 2024 – Médaille d'Or (2022)
- \* Decanter World Wine Awards 2023 - Médaille d'Argent (2021)
- \* Expovina Wine Trophy 2023 – Médaille d'Or, 89.6 points (2022)
- \* Grand Prix du Vin Suisse 2023 – Médaille d'Argent (2022)
- \* La Sélection 2023 – Médaille d'Argent, 87 points (2022)

## Petite Arvine

### Beschreibung

Er ist mit einer schönen hellgelben Robe mit goldenen Reflexen geschmückt. Eine erste Nase von frischen gelben Früchten, gefolgt von subtilen Zitrusaromen. Am Gaumen findet man die Typizität einer Petite Arvine aus dem Terroir, lebhaft, elegant und strukturiert, untermalt von Noten kandierter Zitronen und gekochtem Rhabarber. Der Abgang zeichnet sich durch seine Länge, seine Frische und seine schöne Mineralität aus.

Der Petite Arvine ist ein charaktvoller Wein, den Sie während Ihrer Feiern als Aperitif genießen können, aber auch als Tischbegleiter zu Fisch- und Krustentiergerichten. Und zum Abschluss ein Dessert mit Zitrusfrüchten...

### Charakteristiken

**Flakonierung** 75 cl – 37.5 cl – 150 cl

- ✓ **Rebsorte** : Petite Arvine
- ✓ **Boden** : Gletschermoränen und tonhaltiger Schiefer
- ✓ **Produktionsluft** : Coteaux de Conthey, Saillon und Ardon
- ✓ **Weinbereitung**: Tank und 6-monatiger Ausbau auf der Hefe
- ✓ **Passt zu**: Aperitif, Süßwasserfische, Meeresfisch, Krustentiere, Hummus
- ✓ **Lagerpotenzial** : 6-10 Jahre

### Verkostungsnotizen

Zitrusfrüchte und kandierter Rhabarber, lebhaft, salzig und vollGeschmackig.

**Farbe** - blassgelbe Farbe mit goldenen Reflexen

**Nase** - sortentypische Aromen - Zitrusfrüchte und kandierter Rhabarber

**Geschmack** - Lebhafter und frischer Auftakt. Schöne Fülle mit einem leicht süßen Abgang

### Medaillen und Auszeichnungen

- \* Parker Punkte : 93 (2020)
- \* Vinalies Internationales 2024 – Goldmedaille (2022)
- \* 2. Platz Großer Preis des Schweizer Weins 2023 (2022)
- \* Expovina Wine Trophy 2023 : Goldmedaille, 89.6 Punkte (2022)
- \* La Sélection 2023: Silbermedaille, 87 Punkte (2022)

## Petite Arvine

### Description

It has a beautiful pale yellow colour with golden highlights. A first nose of fresh yellow fruit, then subtle citrus aromas. On the palate, we find the typicality of a Petite Arvine de terroir, lively, elegant and structured, punctuated by notes of candied lemons and cooked rhubarb. The finish is characterised by its length, freshness and beautiful minerality.

Petite Arvine is a wine of character to be enjoyed as an aperitif during your celebrations, but also as a table companion with fish and shellfish dishes.

And to finish a dessert with citrus fruits...

### Characteristics

**Bottling** 75 cl – 37.5 cl – 150 cl

- ✓ **Grape variety:** Petite Arvine
- ✓ **Soil:** glacial moraine and clayey schist
- ✓ **Production area:** Slopes of Conthey, Saillon and Ardon
- ✓ **Vinification :** Vat and 6 months maturation on lees
- ✓ **Food pairing :** Aperitif, freshwater fish, sea fish, shellfish, hummus
- ✓ **Ageing potential :** 6-10 years

### Tasting notes

Citrus fruits and candied rhubarb, lively, salty and ample.

**Eye** - pale yellow colour with golden hues

**Nose** - varied aromas - citrus and candied rhubarb

**Palate** - lively and fresh attack. Nice fatness with a slightly sweet finish

### Award(s)

- \* Points Parker : 93 points (2020)
- \* Vinalies Internationales 2024 – Gold medal (2022)
- \* Decanter World Wine Awards 2023 – Silver medal (2021)
- \* 2<sup>nd</sup> place Swiss Wine Award 2023 (2022)
- \* Expovina Wine Trophy 2023 – Gold medal, 89.6 points (2022)
- \* La Sélection 2023 – Silver medal, 87 points (2022)