

Marie-Thérèse Chappaz - Grain par Grain Petite Arvine (37.5 cl) - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée et lumineuse

Nez : Envoûtant et incroyablement fruité : fraise des bois, ananas, mirabelle, mangue, goyave et surtout une myriade d'agrumes frais, entre orange, mandarine, citron jaune et cédrat

Bouche : Equilibre parfait entre une matière onctueuse et une pureté aérienne, cristalline et fraîche, un voile salin et finement amer habille la liqueur en fin de bouche. Longueur phénoménale.

Accords mets-vins : Beaucoup, dont nous sommes, préféreront le déguster seul, après une bonne aération. Sinon, avec un foie gras (terrines ou poêlé) ou une tarte aux fruits jaunes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2050 voire plus

Température de service : 9 à 10°

Ouverture : Bonne aération préalable (2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Valais

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille liquoreux

Cépage : Petite Arvine

Culture : Biologique et bio-dynamique