PETITE ARVINE BLANC

Vin de France

Millésime
2024

Sol
Argilo-calcaire marneux ou crayeux, graves.

Densité de plantation
4.000 pieds/ha.

Cépages
100 % Petite Arvine

Rendement
40 hl/ha

Elaboration
Vendanges de nuit pour préserver la fraîcheur. Macération pelliculaire d'une partie, pressurage doux, débourbage. Fermentation à basse température afin de préserver les arômes. Elevage court sur lies fines en cuve inox.

Degrés
12.5 % vol.

Température de dégustation
10-12 °C.

Potentiel de garde
3 ans.

Notes de dégustation
D'une belle robe jaune pâle aux reflets dorés, cette cuvée développe au nez des notes de fruits jaunes frais et d'agrumes. La bouche est élégante, structurée, vive, ponctuée de notes de pomme golden et de citrons confits. La finale est fraîche et saline.

Accords mets et vins
Poissons – Crustacés – Fromages d'Alpage – Volaille à la crème

DOMAINE DE VALDITION Route d'Eygalières – 13660 Orgon - Tél. 04 90 73 08 12
www.valdition.com // valdition@valdition.com