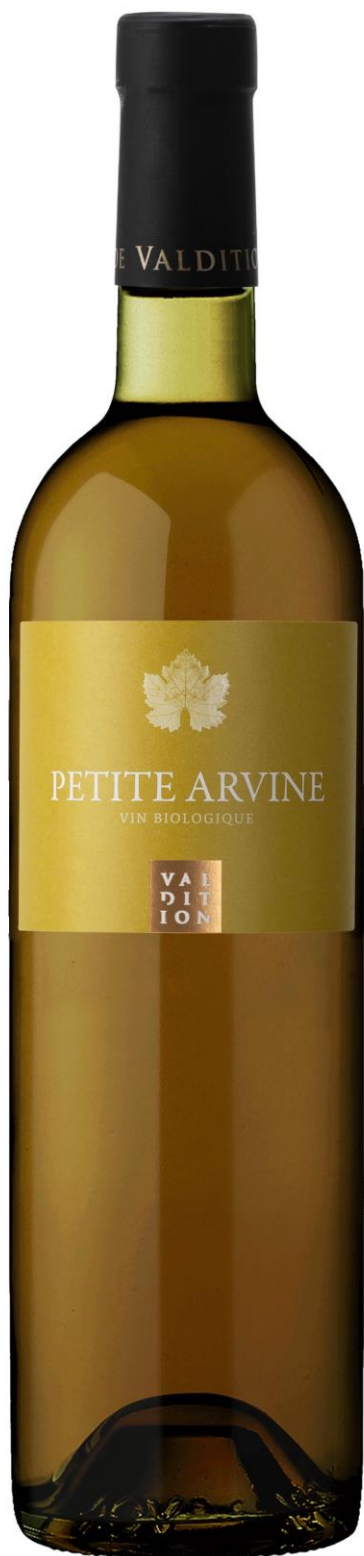


PETITE ARVINE BLANC

Vin de France



Millésime

2025

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, débouillage. 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

INGREDIENTS NUTRITION



E (100ml) = 328 kJ / 79 kcal

VAL
DIT
ION

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

PRODUCTEUR DE VINS ET D'HUILES D'OLIVE EN PROVENCE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

