

## PETITE ARVINE flétrie – Barrique

PETITE ARVINE  
VINIFIÉ EN BARRIQUES  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE VALAIS



merveilleuse délicate  
raison en mélange  
surmaturée de feu  
des cépages autoch-  
tones du Valais,  
une grappe de raisins  
exquises et spiritueuses à la  
douceur capiteuse, en parfaite  
harmonie avec celle  
très acide, qui confère  
à ce vin légèreté fraîcheur  
et tempérament!



Grégor Kuonen, Caveau de Salquenen,  
à Salgesch

La Petite Arvine est un très ancien cépage et une spécialité du Valais. Les raisins sont récoltés au début décembre après la formation de la pourriture noble. La PETITE ARVINE Flétrie élevée en barrique donne un vin blanc naturel, doux, noble et incomparable. Une robe exceptionnelle, des arômes de fleurs et de fruits caractérisent ce vin doux.

<b>Cépage:</b>	Petite Arvine
<b>Couleur:</b>	Blanc
<b>Vinification:</b>	En fût de chêne pendant 6 – 8 mois
<b>Alcool:</b>	13 % vol.
<b>Température:</b>	8 - 10° C
<b>A consommer:</b>	1 à 5 ans
<b>Accords gourmands:</b>	Compote aux fruits (abricots, poires), Crêpe, Vermicelles, Gâteau au fromage, Fromage affiné
<b>Contenance:</b>	37.5cl

G. Kuonen