



THIERRY CONSTANTIN

VIGNERON-ÉLEVEUR
CH - 1962 PONT DE LA MORGE
WWW.THIERRYCONSTANTIN.CH



Fiche technique : Petite Arvine

- Dénomination du vin : Petite Arvine AOC Valais
- Couleur : Blanc
- Cépage : Petite Arvine
- Millésime : 2024
- Age des Vignes : 9 à 29 ans
- Situation des parcelles, Lieu dit, altitude et densité :
 - "Corbassières" Commune de Sion 490 m. (12'000 pieds/ha)
 - "Raffort" Commune de Vétroz 500 m. (12'000 pieds/ha)
- Exposition : Sud
- Nature du sol : Vigne en terrasse, sol sec et caillouteux, schiste et ardoises
Vigne en terrasse, Schiste noir argileux du Dogger (Vétroz)
- Vendanges manuelles le 04.10.2024
- Rendement : 45 hl/ha
- Type de vinification : Macération pelliculaire de 24 heures, fermentation thermorégulée, battonage régulier jusqu'en février, absence de rétrogradation malo-lactique, filtration légère (3 mu)
- Elevage : 9 mois en cuve inox
- Bouteille : Bordelaise europe 750 ml. bague cétie
- Bouchage : Bouchon liège 49x24 NDTech TCA free
- Carton : 6 bouteilles couchées
- Mise en bouteille au domaine
- Alcool : 14.5 % vol.
- Dégustation : Robe dorée intense, nez aux arômes de fruits mûrs (ananas, fruit de la passion) notes de rhubarbe fraîche et de glycine. Bouche ample et puissante, final saline et tonique.
Persistante sur des notes d'iode et de pamplemousse frais.
- Température de service : 7 à 10°
- Alliance gastronomique originale : Terrine de rouget, sushi et sashimi, Tarte à l'ananas tiède.
- Prix privé TTC : 26.00 Sfr.



Thierry Constantin, Vigneron-encaveur, Rte de Savoie 99, CH-1962 Pont de la Morge (Valais)
E-mail : info@thierryconstantin.ch Web : www.thierryconstantin.ch
Tel fixe : +41 27 346 61 21 Tel mobile : +41 79 433 16 81 Telefax : +41 27 346 60 20