

Petite Arvine 2005

Bien sèche, riche et vineuse, cette Petite Arvine réjouira les gastronomes. Elle se mariera avec de nombreux plats : un poisson en sauce, des crustacés, un chèvre sec, un canard à l'orange ou une volaille. Mais on ne la snobera pas pour autant si on la sert à l'apéritif.

Notes de dégustation

Robe jaune d'intensité moyenne.

Un peu timide à l'ouverture, ce vin exhale ensuite des arômes de glycine et d'agrumes murs.

Dès la prise en bouche, on est frappé par la belle vinosité de cette Arvine, parfaitement équilibrée par une bonne acidité. La finale est complexe, rehaussée par une nette salinité ainsi que par les arômes de zeste d'agrumes et une fine amertume.

Conseils

Ce vin doit être bu frais, entre 8 et 9 degrés. On lui réservera un rôle de vin de gastronomie, même s'il possède toutes les qualités pour nous réjouir à l'apéritif. Sa vinosité lui permettra de se tenir en forme durant plusieurs années.

Notes techniques

Parchets : sur la Commune de Veyras, en 1^{ère} zone.

Vendange : 21 et 22 octobre 2004

Maturité de la récolte : 96° Oechsle

Rendements : 1 kg/m²

Acidité : 4,5 g/l

Alcool : 13,5 % vol.

Vinification : en cuves, une moitié de la vendange est non rétrogradée.



Paroles de producteur

«J'apprécie les Arvines lorsqu'elles sont sèches et fraîches. En jouant sur la deuxième fermentation, j'ai obtenu ce que je cherchais : un vin riche et typé, mais harmonieux et équilibré par son acidité. »