

la source

— 18 7 11 —

PETITE ARVINE RÉSERVE AOC VALAIS

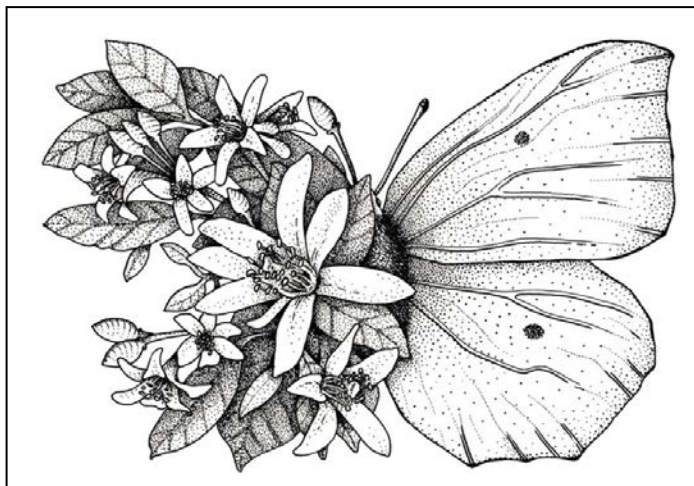
Suisse

www.lasource18711.ch

Histoire

C'est dans une région de carte postale, dans un paysage de viticulture héroïque en pente abrupte à la Source du Rhône que deux œnologues se sont rencontrés pour la première fois.

Malgré la distance entre leurs deux cultures et leurs régions d'origine, ils sont unis dans leur passion pour le vin. Avec un soin méticuleux, ils suivent les saisons, dégustent les baies de raisin, puis le vin dans les barriques jusqu'à ce que le moment de l'embouteiller soit venu. Deux cultures, Deux amis, Un vin. 18711 km pour atteindre la Source d'inspiration, de passion et de bonheur.



Vignoble :

Nichées au cœur des Alpes suisses, les vignes sont situées sur les meilleurs versants de la vallée du Rhône, non loin de la source de l'unique fleuve européen reliant la Méditerranée à l'Europe du Nord. Si autrefois, le glacier occupait la vallée sur plus de 2'000 mètres d'épaisseur, celui-ci a fait place à de majestueuses terrasses où poussent de nombreuses variétés de vigne dont certaines sont ancestrales. L'altimétrie particulière du vignoble couplé au climat semi-aride qui réside dans la vallée garantissent aux vins de La Source 18711 expression, élégance et digestibilité.

Millésime : 2018

Cépages : Arvine

Degré d'alcool : 14%vol. **Classification :** AOC Valais

L'Arvine est un très ancien cépage du terroir des Alpes italo-suisse. Sa popularité s'est fortement développée ces dernières années. Les raisins de ce millésime sont issus de culture alternative sans produits de synthèse et sans herbicides et ont été vendangés à la main.

Vinification : pressurage en raisins ronds, débouillage statique, levurage indigène, entonnage en barrique de deux ans d'acacia de 225 lts dès la fermentation alcoolique, opérations de cave basées sur le calendrier lunaire

Élevage : sur lies fines 17 mois en barrique d'acacia de deux ans sans fermentation malolactique et avec bâtonnages réguliers

Finition : soutirage, 5 mois en cuve, pas de collage, filtration légère

Maturation : 4 mois en bouteilles

Production : 250 bouteilles de 75 cl numérotées et cachetées à la cire, bouchonnées en liège naturel garanti sans TCA (technologie NDtech)

Expérience de dégustation

La Petite Arvine Réserve de La Source 18711 de ce millésime solaire et précoce est déjà à parfaite maturité. Elle se distingue par un nez complexe qui mêle des fruits exotiques comme la mangue à des notes miellées et florales rappelant la cire d'abeille et la fleur de trèfle des prés. Toujours accompagnée de fines notes d'élevage liées à son élevage en barrique d'acacia on y décèle encore une fragrance minérale et iodée caractéristique.

Au palais l'attaque est savoureuse, légèrement suave révélant un cœur de bouche vineux et généreux. La finale se veut toujours rafraîchissante, réhaussée par une fine amertume de type agrume. Servez-la fraîche, cependant, pour dévoiler toutes ses facettes, elle gagnera à se réchauffer dans le verre. Prenez le temps de la découverte !

Recommandation : Ce grand vin blanc de gastronomie peut se savourer à l'apéritif mais il accompagnera à merveille une croûte aux champignons, quelques huitres (fines de Bretagne par exemple), les filets de perche à la meunière, les crustacés, une marmite de la mer, un risotto au safran ou un plateau de fromages d'alpage. Servir à 8-10°