

LA TORRENTIÈRE

PETITE ARVINE DU VALAIS

LES FÉLINES, SION - VALAIS AOC



VIGNOBLES ET TERROIRS

Les vignobles de la Torrentière sont situés sur les meilleurs terroirs du Valais où des variétés nobles à faibles rendements ont trouvé leur terre d'élection.

Superficie du vignoble : 6 ha

Sols : calcaire du Crétacé (Salquenen), moraine glaciaire et schiste noir (Vétroz), calschiste gréseux et gneiss (Sion), calcaire du Lias et schiste argileux (Chamoson)

Exposition : sud, sud-ouest

Densité de plantation : 10'000-12'000 pieds/ha

VIGNE ET CAVE

Depuis de nombreuses années, une viticulture respectueuse de l'environnement est pratiquée sur l'ensemble du vignoble. Suivi parcellaire des maturités pour le choix de la date de récolte, rendements limités à la vigne, vendanges manuelles avec tri des raisins en caissettes afin de préserver l'intégrité des baies. Pressurage très doux dans le respect du fruit. Après sédimentation naturelle, lente fermentation, puis élevage sur lies fines en cuves. Filtration légère.

DÉGUSTATION

D'une belle robe jaune clair, la Petite Arvine est une perle rare et précieuse. Sa chair fine, fondante et délicate confère au vin une typicité inimitable, d'une suprême distinction. Racée et virile, elle révèle des parfums intenses de fleurs et de fruits (agrumes et fruits exotiques).

Vigoureuse au palais, elle émerveille par sa délicatesse et sa complexité, concluant sur une touche saline caractéristique.

À TABLE

Accompagne à merveille plateaux de fruits de mer, terrines de poissons, crustacés, truite à l'oseille, ris de veau au cresson, fromages d'alpages, tomme ainsi que fromages salés les plus divers

Appellation: Valais AOC

Cépage: Petite Arvine

Potentiel de garde: 7 ans et plus selon les millésimes

Alcool: 13.5% vol.

Température de service: 10 - 12° C.



CHARLES ROLAZ

HAMMEL - TERRES DE VINS

LES CRUZ, 1180 ROLLE - TEL. 021 822 07 07

WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS