DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Petite Arvine

Valais AOC
Cave des Bernunes

Région : Valais, Suisse.

Appellation : Valais AOC.

Domaine : Cave des Bernunes.

Cépages : 100% Petite Arvine (Arvine)

Millésime : 2021

À déguster jusqu'en : 2031

Distinctions : Gault Millau: 150 meilleurs Vignerons de Suisse

Robe : jaune brillant, soutenu.

Nez : superbe nez, expressif, sur la mangue fraîche, la pêche jaune, la glycine, avec cette salinité minérale particulière au cépage qui se retrouve ici déjà au nez.

Bouche : attaque ample, du gras mais sans excès, avec cette acidité du cépage, rafraîchissante, associée à une touche saline dans un long final, salivant et délicieux.

Conclusion : une Petite Arvine très typique, avec un degré d'alcool moindre que bien d'autres exemples, et un surcroît d'élégance!

Service : servir à 10°C. Escalope de saumon à l'oseille, moules à la crème, plateau de fromages.

Nicolas Zufferey, brillant oenologue formé à Changins, a fondé la Cave des Bernunes en 1987 à Chippis, puis l'a transférée en 1994 au milieu du fameux terroir des Bernunes à l'est de Sierre. Sa fille Lucie, qui a fait un stage chez Didier Joris, l'a rejoint au domaine et partage avec son père le respect de l'environnement et de la biodiversité. Sur leurs 10 hectares de vignes, ils cultivent 17 cépages répartis sur trois terroirs autour de Sierre : les Bernunes, l'Ormy et Miège. Pour Nicolas, comme pour tous les producteurs authentiques, le vin se fait à la vigne. Tous leurs vins expriment l'adéquation du cépage avec son terroir.

Teneur en alcool : 13.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90140 75 2021 **Prix catalogue :** 26.10