DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Arvine Gringe //

Valais AOC

Didier Joris

Région : Valais, Suisse.

Appellation : Chamoson.

Domaine : Didier Joris.

Cépages : 100% Petite Arvine (Arvine)

Millésime : 2019

À déguster jusqu'en : 2027

Distinctions : Gault Millau: 150 meilleurs Vignerons de Suisse

Robe : jaune doré, limpide.

Nez : un vin profond à carafer impérativement, qui s'ouvre lentement, passant d'arômes de miel, de résine, de caoutchouc même, aux notes plus classiques de pamplemousse et de glycine avec une touche minérale de craie.

Bouche : d'un joli volume, elle est pourtant plus élégante et aérienne que bien des Arvines, avec une acidité très salivante, une salinité exemplaire aussi, qui soutient les saveurs profondes de noix grillées, de miel et de vanille, de jus de lime et de pamplemousse dans une finale très fine et très longue.

Conclusion : un grand vin blanc de calibre international !

Service : servir à 10°C. Gruyère salé, langoustines grillées sauce citronnelle, filet de poulet à la crème.

L'Arvine, appelée Petite Arvine depuis le milieu du 19e siècle seulement, est LE cépage blanc emblématique du Valais. Didier Joris a voulu souligner le caractère capricieux de l'Arvine en la qualifiant de « gringe », un mot régional en Valais qui signifie « grincheux », « de mauvaise humeur ». Il a toutefois su la dompter, et en tirer le meilleur. Elevé en barriques, avec 10-20% de bois neuf, ce vin offre des arômes de pamplemousse, de glycine, avec une bouche nerveuse, salivante, revigorante. Un grand vin blanc de calibre international !

Teneur en alcool : 13.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 92020 75 2019 **Prix catalogue :** 52.20