

BLANCS

*Maison
Anselmet*

VALLÉE D'AOSTE PETITE ARVINE

CÉPAGE: Petite Arvine 100%

PARCELLES: 2 - dans les communes d'Aymaville et Villeneuve

ANNÉE D'IMPLANTATION: 2000

ALTITUDE: 750 - 800 m

SOLS: Morainique sableux

DENSITÉ D'IMPLANTATION: 8.000 - 10.000 ceps / ha

SYSTÈME D'IMPLANTATION: Cordon éperonné

RENDEMENT PAR HECTARE: 90 q

VINIFICATION: En blanc en fûts de chêne

AFFINEMENT: fût français de 600 l (demi-muid) avec batonnage tournant le fût

DEGRÉ D'ALCOOL: 13.5 %

NOTES DE DÉGUSTATION: Jaune paille brillant. Des parfums élégants et fumés qui se mêlent à des éléments minéraux, des notes florales et de délicates sensations d'agrumes. Juteux, enveloppant en bouche, avec une finale d'accélération minérale (pierre) et épicée (boisée) qui se fond harmonieusement dans une longue persistance modulée.

*«Ce vin est dédié au chanoine
Joseph Vaudan, qui m'a transmis
sa passion pour les bons vins»*

Giorgio Anselmet

