



**Appellation :**

Valais AOC

**Cépage :**

Petite Arvine

**Terroirs :**

Eboulis

**Région :**

Valais

**Degré alcoolique :**

13,3% vol

**Elevage :**

Cuves inox durant 11 mois  
sur lies fines.  
Non collé, non filtré



**Histoire :**

Situé sur la commune de Fully (canton du Valais) en Suisse, Jacques Granges a acheté le domaine de Beudon en 1971. Passionné de nature, désirant préserver les richesses naturelles de ce lieu unique et si riche, Jacques a recherché un mode de culture doux et respectueux de l'environnement. C'est ainsi que depuis 1993, le domaine est cultivé en Biodynamie, sans interruption.

En 2016, un terrible accident de travail dans les vignes emporte Jacques. Son épouse Marion reprend alors le domaine avec leur fille, Séverine.

Toutes leurs terres sont travaillées avec un maximum de soin de conscience et... beaucoup de passion !

**Description :**

La petite Arvine 2018 a été élevée 11 mois en cuve inox avec des levures indigènes du domaine sur lies fines, sans filtration, ni chaptalisation, ni collage et aucun autre intrant que du SO<sub>2</sub> indiqué sur l'étiquette.

Le vin présente un beau nez cristallin et frais sur des notes de fruits verts et de rhubarbe. La bouche est ample : arômes de mirabelle, fruit de la passion, d'ananas et de pamplemousse. La finale est généreuse rendue tonique par une pointe de vivacité aux accents salins.

**Accords :**

Bar en croûte de sel

Plateau de fromages d'alpage

**Service :**

10 - 12°C

