



abbet-vins.ch/



Suisse



Christophe Abbet

Arvine 2020

HISTOIRE :

Christophe cultive 3ha de terrasses escarpées entre Martigny et Fully, dans le Valais. Ses vins sont à l'image des massifs Alpains : immenses, éclatants, aiguisés et intemporels. Sur certaines cuvées Christophe se confronte aussi au temps et à l'inexplicable, avec ses vins de voile. Des lots oxydatifs, endossant des habits salins et savoureux. Des cuvées qui portent le sceau d'une sensibilité singulière et de cépages autochtones : Arvine, Marsanne, Syrah, Humagne. Jacques Perrin, alors membre du jury Européen, et Antoine Petrus, alors jeune et talentueux sommelier, ont été les premiers à rendre hommage à la sensibilité de ce poète du vin.

APPELLATION : Valais
CÉPAGE : 100% Arvine (Petite Arvine)
TERROIR : Terrasses granitiques
400/800m
RÉGION : Canton du Valais
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%
ELEVAGE :

Cuve, sans fermentation malolactique et pas de filtration.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 9 - 11°C
A boire entre 2024-2029



NOTES DE DÉGUSTATIONS:

L'Arvine 2020 de Christophe Abbet a une robe jaune paille et une aromatique alpine : pureté cristalline, fleurs de montagne, abricots Valaisans. Un vin sapide parfaitement mûr et précis, élégant et subtil. Les lies fines apportent une rondeur et opulence en bouche, un vin élégant et persistant avec des tanins fins, une structure minérale sérieuse et une douce amertume en finale.

ACCORDS :

Sole meunière, crozets au beaufort, risotto de petit épeautre à l'abricot et parmesan, langoustine royale et citron caviar

