



Arvine Gringe

Prix : CHF 32.00

Caractéristiques

Nom :	Arvine Gringe
Encaveur :	Didier Joris (Joris, Didier)
Région :	Valais central, Valais
Couleur :	Blanc
Catégorie :	Monocépage
Cépages :	Arvine (Petite arvine)
Production :	Élevé en barrique
Viellissement :	Fût
Type :	Sec
Corps :	Léger
Alcool :	13.5%
Sols :	Calcaire, schistes
Contenance :	75.0 cl

Service

Accords met vin :	Poisson
Temps de garde :	1 - 6 Ans
Température de service :	10.0°C - 12.0°C
Conditions idéales de stockage :	Température de stockage 10°C-14°C Hygrométrie 60%-80% Protégé de la lumière Position horizontale Sans trépidation