

---

# Petite Arvine - En Anzé

## 2024



Terroir En Anzé, 530 mètres d'altitude. Sol limono-sableux. Ce sont des loess assez profonds sur moraines, avec très faible taux d'argile. On rejoint un peu le type de texture de sol présent sur la commune de Fully, mais avec une différence notable quant au taux de calcaire, qui est ici bien supérieur.

---

### Le vin

Issue de l'un des plus beaux terroirs de Saillon, cette petite arvine offre un nez d'agrumes, de fleur d'oranger, de jasmin. La bouche est ample, riche mais fraîche, parfaitement sèche, avec une finale que l'on qualifiera de minérale.

---

### Vinification

Vinification et élevage en cuve durant 10 mois sur lies, puis en bouteilles de 3 mois.

---

| Cépage              | Alcool |
|---------------------|--------|
| 100 % Petite Arvine | 14°    |

---