



# Cuvée Florence

## Assemblage

*Le chasselas donne à ce vin la vivacité du terroir valaisan. La Petite Arvine lui apporte la délicatesse de notre paysage et le Pinot Blanc une touche de soleil. Que pouvions-nous réunir de mieux que ces trois cépages typiques pour vous offrir ce vin fruité et délicat, qui correspond si bien à celle qui lui donna son nom.*

**CEPAGE** *Chasselas, Pinot Blanc et Petite Arvine*

**APPELLATION** *AOC Valais*

**BOUQUET** *Arôme de fruits qui tend sur les fruits exotiques*

**BOUCHE** *Le Pinot Blanc apporte cette note de fruits exotiques et la Petite Arvine une touche raffinée de sel avec une fraîche acidité.*

**ANALYSE** *12.8% Vol. alcool*

**TEMPERATURE** *5°-8° C.*

**GARDE** *max. 3 ans*

**IDEAL AVEC** *Apéritif, salades variées et poissons*

**BOUTEILLE** *75cl - 6 btes par carton*

