

# PETITE ARVINE

## *Petite Vertu*

○ LE CONVIVAL



*Cépage*  
**Petite Arvine**



*Millésime*  
**2023**



*Vignes*  
**Chamoson**



*Service*  
**8-10°C**



*Élevage*  
**Inox**



*Sol*  
**Schiste**



*Alcool*  
**14 %**



*A déguster*  
**2024 à 2028**



*Production*  
**Biologique**

## En deux mots

La Petite Arvine est un cépage aux multiples facettes. Tu la trouveras sous diverses formes : vin sec, doux ou liquoreux. Chaque style offre une expérience unique, caractérisée par une vivacité et une personnalité qui rendent la Petite Arvine particulièrement spéciale

## Dégustation



*Œil*



*Nez*

Au nez, l'intensité est frappante, révélant des arômes de rhubarbe, d'ananas et de citron vert.



*Bouche*

En bouche, l'attaque est vive et tranchante, rapidement suivie par un bel équilibre entre la rondeur et la gourmandise des fruits. Ce vin est harmonieux et structuré. La finale, caractéristique du cépage, dévoile de belles notes salines.



*Viande*

Ragoût de veau



*Poisson*

Choucroute de poisson



*Végétarien*

Soupe à la courge



*Fromage*

Fondue

# PETITE ARVINE

## *Petite Vertu*

○ LE CONVIVAL

 *Cave*  
**Chamoson**

 *Vignes*  
**5 ha entre Chamoson  
et Ardon**

 *Les visages*  
**Patrick et François  
Schmaltzried**



## **Une danse œnologique**

« La Vertu ne peut être que grande » selon les membres de la famille Schmaltzried. C'est donc dans un esprit fantaisiste qu'ils ont décidé de la rendre petite : la Petite Vertu, celle qui est capable d'attirer l'œil de tous les amateurs de vin.

Le premier courtisan de cette dernière se nomme Patrick Schmaltzried. Cela fait déjà 35 ans qu'il est tombé sous le charme du domaine vitivinicole. En effet, c'est en 1987 que Patrick décide de fonder la cave familiale et tout l'univers glamour qui gravite autour d'elle. Aujourd'hui, il est le couteau suisse de l'entreprise.

En 2011, c'est François Schmaltzried, le fils de Patrick qui se fait séduire à son tour. Il s'occupe de cultiver les vignes avec galanterie et de sublimer les vins. Cette passion l'entraîne même vers une viticulture biologique depuis 2020. Non seulement François désire flatter ses propres vignes, mais il a aussi le plaisir d'enseigner le métier à l'école d'agriculture de Châteauneuf depuis bientôt douze ans.

Patrick a créé la Petite Vertu, François lui a donné un nouveau charme. Belle et ténébreuse, cette Petite Vertu est symbolisée sur les étiquettes de leurs bouteilles par une femme élégante et mystérieuse qui nous invite avec elle pour une danse œnologique envoûtante.

