

PETITE ARVINE PAR LES PRÉS

Vinnà Réva

○ LE CONVIVIAL



Cépage
Petite Arvine



Millésime
2024



Vignes
Fully



Service
8-10°C



Élevage
Inox



Sol
Calcaire



Alcool
13.5 %



À déguster
2025 à 2031



Production
Biologique

En deux mots

Vin blanc de renommée internationale, la Petite Arvine est le cépage emblématique de Fully. Délicate et sensible au vent, elle mûrit tardivement et nécessite les expositions les plus favorables. Sur les sols cristallins de Fully, elle exprime un caractère unique, alliant finesse, fraîcheur et intensité.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, le vin dévoile une belle tension aromatique avec des notes minérales marquées, évoquant la pierre à fusil, accompagnées d'arômes d'agrumes, notamment le citron. 🍷🍋



Bouche

En bouche, la fraîcheur domine avec une acidité vive et une belle nervosité. Le vin reste pourtant bien équilibré, porté par une grande finesse. On retrouve les arômes citronnés et la minéralité qui prolongent la dégustation avec élégance. 🍷🍋



Viande

Emincé de volaille



Poisson

Noix de Saint Jacques



Végétarien

Tarte salée



Fromages

Fromage de brebis

#buvonslagrappe

PETITE ARVINE PAR LES PRÉS

Vinnà Réva

○ LE CONVIVIAL



Rêver pour renaître

Tous les rêves ont une fin, mais certains se prolongent et donnent naissance à des songes encore plus fabuleux. Christophe Thétaz en sait quelque chose : après avoir achevé sa formation d'œnologie et travaillé dans une grande cave, il atteint son apogée en fondant sa propre cave aux côtés de son épouse Anne-Marie. Malheureusement, ce rêve se mue en cauchemar lorsque des ennuis de santé les contraignent à changer de voie.

En 2017, après vingt ans de pause œnologique, Anne-Marie et Christophe décident d'ouvrir un nouveau chapitre en créant la cave Vinnà Réva. Ce nom mélodieux, qui signifie «vigne» en tchèque, est une idée de leur beau-fils Petr Pavlović, qui les encourage à replonger dans l'univers enchanteur du vin.

Vinnà Réva, c'est avant tout une aventure familiale où chacun apporte ses compétences et son énergie. Sur un hectare de vigne, cultivé à la main sur des pentes escarpées et en harmonie avec les cycles lunaires, se réalise un idéal viticole. Déguster Vinnà Réva, c'est savourer une démarche empreinte de respect, d'observation, d'émerveillement et de gratitude envers la nature. Comme aime à le dire la famille d'Anne-Marie et Christophe : «À votre santé et à la santé de la Terre !»

