



Heida AOC Valais

Prix : CHF 22.00

Caractéristiques

Nom :	Heida
Appellation :	AOC Valais
Collection :	Classiques
Encaveur :	Jean-René Germanier (Germanier J.-R. & Besse Gilles)
Région :	Valais central, Valais
Couleur :	Blanc
Catégorie :	Monocépage
Cépages :	Savagnin Blanc (Païen, Heida, Traminer)
Production :	Élevé en cuve
Vieillessement :	Cuve
Type :	Sec
Corps :	Léger à medium
Alcool :	13.5%
Sols :	Moraine, schistes
Contenance :	75.0 cl

Service

Accords met vin :	Poisson, fromage, apéritif, poisson de mer, crustacés, fromage à pâte dure
Temps de garde :	1 - 7 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

Dégustation

APPARENCE

Limpidité :	Brillante
Intensité :	Soutenue
Aspect :	Belle apparence
Couleur :	Jaune citron

ARÔME

Nez	
Caractère :	Racé
Expression :	Intense
Finesse :	Raffinée
Complexité :	Grande
Puissance :	Bonne
Parfum	
Fruité :	Agrumes
Minéral :	Pierre à fusil

SENSATIONS

En bouche	
Attaque :	Vive
Evolution :	Harmonieuse
Structure :	Ample
Goût :	Fruité, floral, séduisant, intense
Intensité :	Bonne
Note finale :	Longue
Persistance :	Longue
Qualité :	Raffinée