



Païen/Heida Les Serpentines

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Une rareté du Valais

Beschreibung:

Les vignobles de ce vin complexe et concentré issu de la variété rare savagnin courent dans la vallée du Rhône sur des pentes de granit abruptes, soutenues uniquement par des murs de pierre sèche. Un vin blanc puissant et fruité avec un caractère valaisan prononcé - distinctif, très équilibré et souligné d'une fraîche note de terroir.

Degustationsnotiz:

Jaune doré lumineux, aux nuances tirant sur le vert. Floral et délicatement fruité déjà au nez, camomille et mirabelle, thé vert et noisettes légèrement grillées. Très dense et volumineux en bouche, avec des arômes équilibrés de miel de châtaignier, d'écorce d'orange et un souffle de brioche; finale harmonieuse, très concentrée et d'une magnifique fraîcheur.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Domaine Gérald Besse

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 14.5%

Cépage(s): 100% Savagnin

Artikelnummer: 1127923

Einstekkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Païen/Heida Les Serpentines

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Savagnin
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés