



## Païen/Heida Les Serpentes

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

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Païen/Heida Les Serpentes

Martigny Valais AOC  
Domaine Gérald Besse

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