



Païen/Heida

Valais AOC, Cave Ardévaz

Le charme valaisan aux délicates notes d'agrumes

Description:

Le Païen, appelé Heida dans le Valais germanophone, fait partie des plus anciens cépages blancs de Suisse. Son nom semble provenir du mot latin «paganus» qui évoque les racines préchrétiennes de la région. Ce cépage historique, planté sur les sols calcaires de Chamoson, donne naissance à des vins structurés et de caractère, aux arômes fruités et vifs. À St-Pierre-de-Clages, le domaine Ardévaz, aux mains de la troisième génération de la famille Boven, cultive ce classique valaisan avec dévouement et un profond respect de la tradition.

Profil aromatique:

Jaune moyen aux reflets dorés lumineux. Bouquet d'une grande complexité aux séduisantes notes de fleurs blanche et d'agrumes, avec un souffle de camomille et de discrètes notes minérales. Le palais agréablement fondant s'ouvre sur une intensité et une densité étonnantes, il révèle maintenant également des nuances de pâte d'amande, de fruits jaunes à noyau et d'agrumes; beaucoup de charme et de vivacité dans la finale légèrement salée.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Suisse

Producteur: Cave Ardévaz

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 100% Heida/Païen (Savagnin)

N° article: 1285225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Païen/Heida

Valais AOC
Cave Ardévaz

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Heida/Païen (Savagnin)
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.