



## 2017 Heida

Valais AOC, Chai du Baron

Une spécialité du Valais issue de coteaux abrupts

### Accompagne idéale:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Chai du Baron
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elaboration:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
<b>Cépage(s):</b>	100% Savagnin
<b>Référence:</b>	0894917

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Heida**

Valais AOC  
Chai du Baron

**Origine:** Suisse

**Notation(s):**

**Traubensorte(en):** 100% Savagnin

**Apogée:** A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.

**Viticulture:** Traditionnelle

**Elaboration:** en Cuve inox

**Vol. alcool:** 13.5 %

**Service:** Frais, entre 8 et 10 degrés