



## 2019 Heliodor

Pinot Gris Lavaux AOC, Vikarus, J&M Dizerens

Un Pinot Gris harmonieux produit par une start-up

**Note de dégustation:**

Jaune moyen, accents dorés. Notes d'agrumes, de tilleul et de miel dans le nez frais. En bouche, compact avec un beau fondant, opulence de fruits jaunes, avec de légères touches d'herbes sauvages et une belle fraîcheur; légèrement minéral, finale très dynamique.

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Vaud
<b>Sous-région:</b>	Lavaux
<b>Producteur:</b>	J.&M. Dizerens SA
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Gris
<b>Référence:</b>	1069219

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

Taille: A7 74x105

### **Heliodor**

Pinot Gris Lavaux AOC  
Vikarus  
J&M Dizerens

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Gris
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés