



2018 Païen/Heida Les Serpentes

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse, Domaine Gérald Besse

Une rareté du Valais

Description:

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.

Note de dégustation:

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 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

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Gérald Besse
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Savagnin
Référence:	1127918

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Païen/Heida Les Serpentes

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse
Domaine Gérald Besse

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Savagnin
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés