



2022 Païen/Heida Les Serpentes

Martigny Valais AOC, 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:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Gérald Besse
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Savagnin
Référence:	1127922

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Païen/Heida Les Serpentes

Martigny Valais AOC

Domaine Gérald Besse

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Savagnin
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés