

"Valais d'Or" Heida 2018

Maurice Gay, Valais AOC

Suisse > Valais

Garde :
4 ans

% Vol :
13.50°



Cépage(s) :

Heida

Note de dégustation

Robe : D'un beau jaune paille doré.

Nez : Typé et envoûtant avec ses arômes de résine, de citronnelle et de pain de seigle.

Palais : D'une attaque riche et souple au corps bien structuré avec des notes de levure, une belle onctuosité et de la minéralité en finale. Il développe avec le temps des notes de noix et de pain de seigle.

Accords mets-vin

Apéritif, assiette valaisanne, asperges, brochet braisé, langoustines, homard, fromages à pâte molle.

Terroir

Les vignobles, sur les coteaux de Chamoson et de Fully, puisent leur sève sur un sol schisteux.

Vinification

Traditionnelle, élevage en cuves inox, sans fermentation malolactique.

Œnologue(s)

Thierry Ciampi & André Hotz