

HEIDA

LA RESERVE DU CHASSEUR

**Historique :**

Implanté autrefois uniquement dans les vignobles du Haut-Valais, l'Heïda est aujourd'hui aussi à l'honneur dans le Valais romand. Heïda et Païen sont les appellations valaisannes du Savagnin Blanc, cépage à l'origine du célèbre vin jaune du Jura. Il s'agit d'une variété de la famille des Traminer.

Vinification :

Un pressurage lent et doux, une première fermentation à basse température et un élevage de plusieurs mois en cuve pendant lequel a lieu la fermentation malolactique garantissent un maximum de gras et de rondeur tout en conservant finesse et fraîcheur des arômes.

Robe :

Jaune or

Nez :

Notes musquées de citron vert et de fruits secs.

Bouche :

Arômes de citron vert, de fruits secs et de prune. Vin riche et viril avec une belle structure dense et complexe et une jolie acidité discrète.

Alcool	13% Vol
Température de service	8°-10°C
Garde	2 à 5 ans

Accords gastronomiques :

L'Heïda accompagne les poissons, les fruits de mer, les fromages d'alpages mais aussi les plats traditionnels valaisans comme la raclette et les assiettes valaisannes.