

HEIDA CLOS DE LA COUTAZ, VEX, BIO

Description

Le vin est, comme il se doit, très expressif, complexe au nez, avec des notes d'écorces de citron, de fruits à chairs blanches et minérales. Sa bouche est racée, harmonieuse, avec une belle vivacité qui lui donne sa trame droite et précise. La finale est ample et généreuse et garde une pointe de minéralité et de fraîcheur.

Caractéristiques

Millésime actuel	2020
Prix	26.00 CHF
Flaconnage	75 cl

- ✓ **Cépage** : Heida (Savagnin blanc, Païen)
- ✓ **Sol** : Moraines glacières d'Hérens
- ✓ **Parcelle** : Clos de la Couta
- ✓ **Âge des vignes** : 10 ans
- ✓ **Air de production** : Commune de Vex dans le Val d'Hérens
- ✓ **Vinification** : Cuve et élevage de 6 mois sur lie
- ✓ **Accords mets / vins** : Apéritif, fromages à pâte molle, poissons de mer grillés et mijotés
- ✓ **Points Parker 2021** : 92
- ✓ **Potentiel de garde** : 6-10 ans
- ✓ **Certification** : BIOSUISSE



Dégustation

Ecorce de citrons, minérale, racée, vive et élégante.

Œil –

Nez – écorces de citron, fruits à chairs blanches, minérale

Bouche – racée et harmonieuse, belle vivacité. Finale ample et généreuse. Pointe de minéralité et de fraîcheur.

Distinction(s)

- * Points Parker 2021 : 92 points (2019)
- * Falstaff 2021 : 91 points (2019)