



HEIDA

Le Zéphir

Tout au long de l'année, les grains ont été caressés par le vent. Ce dernier leur a permis de concentrer ces arômes de baies mûres puissants et souples à la foi., Ceci nous permet d'élaborer ce vin issu d'un cépage extrêmement ancien qui correspond à notre philosophie de tradition et de typicité.

CEPAGE	<i>Savagnin Blanc, Païen</i>
APPELLATION	<i>AOC Valais</i>
BOUQUET	<i>Poire et citronnelle, avec un bouquet d'agrumes</i>
BOUCHE	<i>Goût varié et abondant avec un final persistant. Une spécialité typique et emblématique du Valais.</i>
ANALYSE	<i>12.9% Vol. alcool</i>
TEMPERATURE	<i>5°-8° C.</i>
GARDE	<i>max. 8 ans</i>
IDEAL AVEC	<i>Apéritif, vieux fromage, fromage fort ou plat au curry</i>
BOUTEILLE	<i>75cl - 6 btes par carton</i>

