FIN BEC

HEIDA DE SION 2018
DOMAINE CHÂTROZ
BIO

Cépage

Ampélographie	Le Païen est un cépage aux multiples dénominations : il est aussi appelé « Heida » à Visperterminen et en Suisse occidentale, Traminer ou Savagnin blanc dans d'autres régions viticoles. Ces raisins sont notamment utilisés pour l'élaboration du « vin jaune », un vin de voile produit en France (Jura) et en Espagne (Xérès). Le Paiën ou Heida (Visperterminen). Autrefois très cultivé en Allemagne, on le trouve de nos jours encore en Autriche.
Raisins	Les raisins proviennent de Châtre sur la commune de Sion aux abords de la Cave Fin Bec. L'Heida s'épanouit particulièrement sur un sol alluvial constitué par la Morge.

Commentaire de l'oenologue

	Robe	Jaune clair avec des reflets argentés
	Nez	Expressif, délicat, floral (tilleul), notes de citronnelle
	Bouche	Attaque fraîche et acidulée, belle acidité, vin structuré, fruité avec des notes citronnées, légère amertume, finale persistante.

Service et Gastronomie

Accords gourmands	Mets au curry, mets au poulet, mets aigre-doux, cuisine asiatique
Température de service	10 - 12°C
A maturité	2019 - 2021

Données techniques

Alcool	13.5% vol.
Vinification	Vinification BIO des blancs classiques, fermentation à basse température, élevage sur lies en cuve

Cave Fin Bec SA, Route de Vuisse 16, 1962 Pont-de-la-Morge, Tél. +41 27 346 20 17, Fax +41 27 346 52 17, info@finbec.ch, www.finbec.ch