DRINKS.

Fin Bec Heida Barrique 2020 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40819420
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Valais
Embouteilleur	Cave Fin Bec SA, Route de Vuisse 16, 1962 Pont-de-la-Morge / Sitten, Schweiz
Marque	Fin Bec
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nuances florales avec des touches de miel, d'herbe fraîchement coupée et de vanille. À cela s'ajoutent des notes boisées, ainsi que des arômes fruités de coing avec une acidité bien intégrée.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Savagnin blanc
Honneurs	Expovina 2014: Or
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié

Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2019
En accord avec	cuisine asiatique, volaille, fromages

Description

Avec le soutien de deux œnologues, deux administratrices, deux responsables commerciaux et un technicien, Yvo Mathier dirige sa société vinicole Fin Bec avec succès depuis de nombreuses années. La cave, alimentée par l'énergie solaire, produit toute une gamme de vins d'origine protégée, qui proviennent de la région AOC du Valais. En plus des cépages mondialement connus comme le Chardonnay, le Cabernet Sauvignon, le Merlot et le Pinot Noir, la cave cultive également quelques variétés spécifiques à la région, comme le Savagnin blanc. Le vieux cépage blanc valaisan pousse sur des pentes raides et ensoleillées, qui sont influencées par le foehn chaud jusqu'à la fin de l'automne. Les raisins sont connus pour mûrir sur les vignobles les plus hauts d'Europe. Le cépage Savagnin est également connu sous le nom de Traminer, Heida ou Païen - on pense qu'il est issu de vignes sauvages et qu'il existait déjà avant la christianisation qui a commencé au 4ème siècle. Un Heida typique est de couleur jaune doré et a une bonne durée de conservation. L'isolement géographique de la vallée du Rhône, dans le canton du Valais, a permis la survie d'un grand nombre de ces vignes historiques, qui auraient probablement été remplacées dans d'autres conditions. Les superficies des cépages autochtones sont petites, mais il arrive qu’elles augmentent dans de nombreux cas. Les raisins blancs de la spécialité valaisanne Heida poussent près des bâtiments de la cave à vin dans la région de Sion. Après une fermentation en barrique, le vin mûrit sur lies fines avec un bâtonnage régulier. En tant que vin blanc frais, fruité et structuré, le Fin Bec Heida Barrique se marie bien avec le curry, la volaille et les plats asiatiques.