

## CLOS DE LA COUTA, Heida de Vex Bio Bourgeon

### 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

**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 lies
- ✓ **Certification** : Bourgeon Bio Suisse
- ✓ **Accords mets / vins** : Apéritif, fromages à pâte molle, poissons de mer grillés et mijotés
- ✓ **Potentiel de garde** : 6-10 ans

### Dégustation

Ecorce de citrons, minérale, racée, vive et élégante

**Œil** – robe jaune pâle aux reflets dorés

**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

## CLOS DE LA COUTA, Heida de Vex Bio Bourgeon

### Beschreibung

Der Wein ist, wie es sich gehört, sehr ausdrucksstark, komplex in der Nase mit Noten von Zitronenschalen, weißfleischigen Früchten und Mineralien. Sein Geschmack ist rassig, harmonisch, mit einer schönen Lebendigkeit, die ihm sein gerades und präzises Gerüst verleiht. Der Abgang ist voll und großzügig und behält einen Hauch von Mineralität und Frische.

### Charakteristiken

**Flakonierung** 75 cl

- ✓ **Rebsorte** : Heida (Savagnin blanc, Piäen)
- ✓ **Boden**: Gletschermoränen von Val d'Hérens
- ✓ **Parzelle** : Clos de la Couta
- ✓ **Alter der Reben**: 10 Jahre
- ✓ **Produktionsluft**: Gemeinde Vex im Val d'Hérens
- ✓ **Zertifizierung** : Bio Schweiz Knospe
- ✓ **Weinbereitung**: Tank und 6-monatiger Ausbau auf der Hefe
- ✓ **Passt zu**: Aperitif, Weichkäse, gegrilltem und geschmortem Meeresfisch
- ✓ **Lagerpotenzial**: 6 - 10 Jahre

### Verkostungsnotizen

Zitronenschale, mineralisch, rassig, lebhaft und elegant.

**Farbe** - blassgelbe Robe mit goldenen Reflexen

**Nase** - Zitronenschalen, weißfleischige Früchte, mineralisch

**Geschmack** - rassig und harmonisch, schöne Lebendigkeit. Voller und großzügiger Abgang. Mineralität und Frische

## CLOS DE LA COUTA, Heida de Vex Bio Bourgeon

### Description

The wine is, as it should be, very expressive, complex on the nose, with notes of lemon peel, white-fleshed fruit and minerals. The palate is racy, harmonious, with a beautiful vivacity that gives it its straight and precise structure. The finish is ample and generous with a hint of minerality and freshness.

### Characteristics

**Bottling** 75 cl

- ✓ **Grape variety:** Heida (Savagnin blanc, Païen)
- ✓ **Soil:** Hérens glacial moraine
- ✓ **Plot:** Clos de la Couta
- ✓ **Age of the vines:** 10 years
- ✓ **Production area:** Commune of Vex in the Val d'Hérens
- ✓ **Vinification:** Vat and 6 months maturation on lees
- ✓ **Certification :** Bourgeon Bio Suisse
- ✓ **Food pairing :** Aperitif, soft cheeses, grilled and simmered sea fish
- ✓ **Ageing potential :** 6-10 years

### Tasting notes

Lemon peel, mineral, racy, lively and elegant

**Eye** - pale yellow colour with golden highlights

**Nose** - lemon peel, white flesh fruits, mineral

**Palate** - racy and harmonious, nice vivacity. Full and generous finish. A touch of minerality and freshness