



THIERRY CONSTANTIN

VIGNERON-ÉLEVEUR
CH - 1962 PONT DE LA MORGE
WWW.THIERRYCONSTANTIN.CH



Fiche technique : "Le Païen / Der Heida"

- Dénomination du vin : "Le Païen / Der Heida" AOC Valais
- Couleur : Blanc
- Cépage : Païen ou Heida (Savagnin Blanc)
- Millésime : 2018
- Age des Vignes : 8 à 17 ans
- Situation des parcelles, Lieu dit, altitude et densité :
"Beauregard" Commune de Sion 490 m. (12'000 pieds/ha)
- Exposition : Ouest - Nord Ouest
- Nature du sol : Sol sablonneux, calcaire et gypseux composé d'éboulis
- Vendanges manuelles le 14.09.2018
- Rendement : 40 hl/ha
- Type de vinification : macération pelliculaire de 24 h., fermentation intégrale en barrique, battonage régulier jusqu'en mars, un seul soutirage à la mise, filtration légère (3 mu), absence de rétrogradation malo-lactique.
- Elevage : 12 mois en barrique de 450 lt (60% bois neuf - 40% 2eme vin)
- Bouteilles : Bordelaise europe 750 ml. bague cétie / magnum cétie 1500 ml.
- Bouchage : Bouchon liège 49 x 24 / magnum 49 x 26
- Carton : 6 bouteilles couchées / magnum 3 bouteilles couchées
- Mise en bouteille au domaine
- Alcool : 14.0 % vol.
- Dégustation : Vin de gastronomie racé et complexe aux arômes de fruits exotiques et de pain de seigle grillé.
Vin sec nerveux et frais ayant une grande vinosité.
- Température de service : 8 à 12°
- Alliance gastronomique originale : Cochon de lait, Oeuf poché aux morilles, Rognons à la crème, Langoustine grillée
- Prix privé : 26.00 Sfr/ btl. TTC



Thierry Constantin, Vigneron-encaveur, Rte de Savoie 99, CH-1962 Pont de la Morge (Valais)
E-mail : info@thierryconstantin.ch Web : www.thierryconstantin.ch
Tel fixe : +41 27 346 61 21 Tel mobile : +41 79 433 16 81 Telefax : +41 27 346 60 20