



★★★★★ (213)

Carmelin Heida du Valais AOC

Suisse, Valais

Robe jaune brillant aux reflets verts. Nez très fruité de melon mûr. Bouche fraîche, aromatique et complexe, à l'acidité séveuse. Finale persistante.



1-3 ans

Mets appropriés

fondue au fromage, fromage à pâte dure, légumes, poisson d'eau douce, raclette

Profil du vin Acidité Sucrosité Intensité Elevage Tanins



Étiquette pratique à découper pour votre cave à vin

Grandeur: A7 - 74×105 mm

Carmelin Heida du Valais AOC - 2022



°**C** 10−12 °C

1-3 ans

Mets appropriés

fondue au fromage, fromage à pâte dure, légumes, poisson d'eau douce, raclette