DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Combe d'Enfer

Valais AOC
La Rodeline

Région : Valais, Suisse.

Appellation : Valais AOC.

Domaine : La Rodeline.

Cépages : 100% Heida/Païen (Savagnin Blanc)

Millésime : 2019

À déguster jusqu'en : 2027

Robe : Robe jaune vert aux reflets or.

Nez : Bouquet de fleurs blanches, citron, fruit de la passion et litchi.

Bouche : En bouche un vin vif, friand et structuré aux allures vives et élégantes. Une bouche charnue et puissante fait équilibre à la puissante acidité caractéristique du cépage. Le tout est harmonieux, vif, fruité aux notes exotiques et très tonique.

Conclusion : Un beau vin de garde et de gastronomie.

Service : Servir à 10 – 12 °C avec du poissons de mer, volaille en sauce, mets à la crème, blanquette de veau, fromages.

Le cépage Païen, également connu sous les noms de Traminer ou Savagnin blanc, est particulièrement apprécié dans le Haut-Valais, où il est appelé Heida, notamment à Visperterminen. En Valais, on le retrouve sous l'appellation Heida dans la partie germanophone et Païen dans la partie francophone. Il y est cultivé à titre expérimental depuis les années 1950.

La Combe d'Enfer, située à 570 mètres d'altitude et exposée à l'est, doit son nom à sa forme en amphithéâtre et à la chaleur intense qui y règne. C'est le secteur le plus chaud du vignoble de Fully. Dans de telles conditions, il est essentiel de choisir un cépage blanc résistant à la pourriture et capable de supporter une longue maturation en automne. En l'an 2000, le choix s'est porté sur le Païen, avec la plantation d'environ 800 mètres carrés. Le premier millésime a été vinifié en 2006.

Teneur en alcool : 13.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90099 75 2019

Prix spécial membre : 29.90 **-10%**

Prix catalogue : 33.20