



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

FICHE TECHNIQUE

Heida

AOC Valais · Millésime 2025

LE VIN

Pays : Suisse

Appellation : AOC Valais

Cépages : Heida (Païen) 100 %

Région : Valais

Couleur : blanc

VITICULTURE

Mode de culture : production intégrée

Nature du sol (terroir) : argilo-calcaire

Âge des vignes : 15 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Fermentation : cuves inox

Élevage : 10 mois en cuves inox

Type de contenant : cuves inox

PARAMÈTRES ANALYTIQUES

Degré alcoolique : 12,5 % vol.

Sucres résiduels : –

MATURITÉ & POTENTIEL

Apogée estimée : 5 ans

Durée de vie estimée : 10 ans

SERVICE

Température de service : 8–10 °C

Aération (carafe) : –

CONDITIONNEMENT

Contenance : 75 cl

Conditionnement : cartons de 6 bouteilles
de 75 cl

Bouchage : bouchon en liège technique



NOTES DE DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Notre Heida révèle une robe jaune et dorée, intense. Le nez l'est également, avec des notes d'ananas au sirop, de pêche blanche et d'écorce d'orange. Une fois en bouche, le vin conjugue vinosité, fruit croquant et tension, grâce à une acidité plaisante en finale. Des arômes de miel de fleurs complètent l'ensemble, résolument gourmand. Idéal avec des crevettes sautées à la coriandre, ou avec les poissons de nos lacs.

