

## Heila, Alcesti

Code SAQ : 15265052

Format : 750 ml

*"Très bien fait et franchement beaucoup de caractère à ce prix ! Le nez offre une impression saline, empreinte d'embruns et de coquillages, avec des notes de zestes, d'agrumes et d'olive verte. Très sec et léger, avec une belle matière en bouche et une finale délicate." – Véronique Rivest, La Presse (22 mars 2025)*

*« (...) un très bon rapport qualité-prix. » – Marc André Gagnon, Vin Québec, 24 mars 2025.*

### DESCRIPTION

#### Vin blanc biologique

Produit à partir de raisins Grecanico et Catarratto, cépages typiques du territoire de la Sicile. Ce vin est vinifié selon les traditions. Sa couleur est jaune paille et ses parfums sont envoûtants, rappelant le climat sicilien. Idéal en apéritif, ce vin est excellent pour accompagner les plats méditerranéens, les salades, les pâtes et les grillades.

Vins blancs Sicilia Doc Vin Végane - Vin Biologique

Hèila Blanc incarne notre vision du vin blanc sicilien, prêt à être dégusté. C'est un assemblage rafraîchissant, parfait pour des apéritifs détendus, mettant en valeur la chaleur équilibrée par les vents caractéristiques de notre région. Des raisins cueillis à la main, une fermentation contrôlée en température et un vieillissement en cuves d'acier inoxydable garantissent sa qualité.

Rendement par hectare : 9100 q.li

Système de formation : Spalliera

Type de taille : Guyot

Raisins récoltés entre le 1er et le 8 septembre.

Lors de la dégustation, attendez-vous à trouver une couleur jaune paille brillante avec des notes de fruits méditerranéens frais. Ce vin jeune et harmonieux se marie parfaitement avec des apéritifs, des premiers plats méditerranéens, des salades et des légumes de saison grillés.

### PRODUCTEUR

Alcesti Azienda Vinicola

### AGENT PROMOTIONNEL

Agile, Vins et Spiritueux



COMMANDER