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. (Millséime 2023)

« (...) un très bon rapport qualité-prix. » – Marc André Gagnon, *Vin Québec*, 24 mars 2025. (millésime 2023)

"*Ce «Heila Bianco» n'est pas un vin qui parle fort. Il murmure, séduit, et l'on se surprend à tendre à nouveau le verre.*" Coup de cœur de Bacchus, le magazine du vin et de l'art de vivre – Alain Lebel – Paru la semaine du 30 mars 2025 (millésime 2023)

« *Un blanc sicilien rafraîchissant, aux arômes de citron, melon et pêche jaune, avec une finale légèrement épicée.* »
— Rouge sur blanc, Québec (Ronald Georges), 24 septembre 2025 (millésime 2024)

« Heila Bianco 2024 d'Alcesti, un Sicilia DOC agrobiologique qui séduit par sa clarté et sa fraîcheur : poire croquante, citron vert, touche saline et finale d'agrumes ensoleillés. » – Alain Label, Fidèle de Bacchus, 30 septembre 2025

« *Une belle découverte pour les amateurs de bons vins à bon prix : Alcesti Heilà 2024, vin sicilien bio, parfait avec une Pasta alla Norma !* » – Nathalie Richard, Sommelière, 1er octobre 2025

« *Un blanc sicilien lumineux et joyeux. Nez de pêche et fleur d'oranger avec une touche saline. Souple et vif, aux saveurs de fruits blancs, agrumes et amande. Idéal à l'apéro ou avec coquillages, poissons et fromages doux. Prix très raisonnable.*», Yves Mailloux, Club des Grands Dégustateurs de Grands Vins, October 9, 2025 (millésime 2024)

« *Original, élégant, bio et vendu à prix d'aubaine : ce blanc sicilien a vraiment tout pour se faire aimer !* »
— Nadia Fournier, sommelière et chroniqueuse, 10 octobre 2025 (millésime 2024)

« *J'avais aimé le 2023 et le Heilà 2024 d'Alcesti mérite également votre attention : frais, minéral et lumineux, avec citron, poire et fleurs blanches. Parfait avec huîtres, poissons ou salade de crevettes.* »
— Patrick Désy, Journal de Montréal, 10 octobre 2025

« *Un blanc sicilien authentique, sec et vif, aux arômes de fruits blancs et d'agrumes, avec une touche saline en finale. Très bien vinifié et bio — un vrai plaisir à petit prix.* » — Patrick Désy, Journal de Montréal, 28 mars 2025 (millésime 2023)

« **Le vin de la semaine** : *original, élégant et biologique, ce blanc sicilien issu de grecanico dorato et de catarratto séduit par ses notes iodées, d'amande et sa fraîcheur équilibrée. Un vrai coup de cœur pour l'apéro ou les plats d'automne.* » — Nadia Fournier, L'Actualité, 10 octobre 2025

« *Un blanc bio et végane aux arômes de poire, de pêche blanche et de pamplemousse rose. À la fois fruité, presque crémeux et doté d'une finale saline, Heila d'Alcesti séduit*

autant à l'apéro qu'à table avec fruits de mer, salades ou volaille. » — Olivier de Maisonneuve, Revue FUGUES, 31 octobre 2025

« *Véronique Rivest, de La Presse, recommande l'Alcesti Heila Sicilia 2024 pour son excellent rapport qualité-prix. Ce vin blanc biologique de Sicile, élaboré à partir de Grecanico et de Catarratto, séduit par sa fraîcheur, sa minéralité saline et son caractère méditerranéen. Un choix tout indiqué pour accompagner les huîtres, les poissons et les fruits de mer.* » - Publié le 20 oct. 2025

« Un blanc léger et équilibré, bien sec et frais, à la finale iodée qui évoque les coquillages. » — Nadia Fournier, Coup de pouce, 15 avril 2025

« l'un de mes coups de cœur des dernières années sous la barre des 20 $ », soulignant sa fraîcheur, son caractère salin et ses saveurs franches d'amande, d'abricot et d'agrumes. « Un super rapport qualité-prix ! » — Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, « Trois vins pour l'Action de grâce », 9 octobre 2026.

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