
Heida - Plamont



Terroir de Plamont (gneiss), 760 à 800 mètres d'altitude.

Le vin

Issu d'un terroir intransigent, il offre un nez racé sur le fumé, les fleurs séchées, les hydrocarbures. La bouche est à la fois croquante, grasse dans la texture et ciselée dans la forme. Elle finit salée. On a la pure expression du lieu.

Vinification

Vinification et élevage en foudres durant 10 à 18 mois selon le millésime, puis en bouteilles de 6 à 18 mois.

Cépage	Alcool
100 % Savagnin blanc	14°
