

Yvorne

Chablais AOC, Château Maison Blanche

Une pépite du Canton de Vaud

Beschreibung:

Le vignoble en terrasses du Château Maison Blanche occupe 7,5 hectares sur une pente raide de 35 à 40% de déclivité. Le sol caillouteux composé à 60 à 70% de galets est enrichi de dépôts alluvionnaires d'érosion alpine, riches en sédiments. Cette particularité du calcaire formé il y a plusieurs millions d'années associé aux alluvions du Rhône plus récentes, donnent aux vins du Château Maison Blanche leur personnalité incomparable et leur typicité.

Degustationsnotiz:

Jaune doré. Délicieuses notes minérales, de tilleul et de silex. Il développe petit à petit des arômes de miel, de coing et de pêche et se révèle d'une complexité impressionnante. Sa fascinante plénitude en bouche allie le mordant fruité à une agréable pointe salée.

Accompagne idéalement:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Suisse

Sous-région: Cha

Produzent: Château Maison Blanche

Elevage: 6 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.3%

Cépage(s): 100% Chasselas

Artikelnummer: 0326224



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Yvorne

Chablais AOC
Château Maison Blanche

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Foudre
Vol. alcool:	12.3%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.