



Just Chasselas

Trois Lacs VdP, Silou Wines Tschanz

Un beau et jeune chasselas

Beschreibung:

Depuis 2021, Silou Wines produit de grands vins à partir de raisins du lac de Bienne, pour le plaisir de tous. Le nom Silou vient de "silhouette" - et ce n'est pas un hasard: les jeunes viticulteurs aiment donner à leurs vins des contours clairs et savent apprécier toutes les facettes de la viticulture. Le chasselas, d'une fraîcheur minérale et d'un jaune éclatant, fait toujours bonne figure: qu'il soit utilisé en solo ou pour accompagner un repas, il y a toujours une raison de le choisir.

Degustationsnotiz:

Jaune clair, nuances verdâtres. Une interaction de notes minérales fines et d'agrumes délicats dans le magnifique nez de chasselas, poivre blanc et citron vert, derrière une délicate livèche. En bouche, une belle fraîcheur s'ajoute aux notes de fruits jaunes, maintenant aussi de pomme claire et de tilleul, équilibré et précis, finale de longueur moyenne.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

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
Produzent:	Silou Wines Tschanz
Elevage:	9 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	10.5%
Cépage(s):	100% Chasselas
Artikelnummer:	1252324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Just Chasselas

Trois Lacs VdP
Silou Wines Tschanz

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Foudre
Vol. alcool:	10.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.