



La Colombe Cuvée Sélectionnée

Féchy La Côte AOC, Domaine La Colombe - Paccot

Un Chasselas parfait produit par La Côte

Description:

La Colombe est la cuvée traditionnelle du domaine. Ce vin est une sélection de différentes parcelles situées à Féchy. Pour que la nature de chaque terroir soit respectée, les raisins des différentes parcelles sont vinifiés séparément et le vin élevé sur lies fines. Les cuvées sont assemblées au printemps pour donner ce vin délicieux et plutôt dense. Un vin de conversation, dont la première gorgée invite à plus encore.

Profil aromatique:

Jaune moyen, accents dorés. Tilleul, notes briochées et agrumes dans le nez ouvert et fruité, avec un soupçon de pierre mouillée. L'attaque douce fait place à des arômes de chasselas intenses, groseilles à maquereau et pomme jaune, sur une belle acidité; finale persistante, typiquement Féchy.

Va bien avec:

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.

Température:

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
Appellation:	La Côte
Producteur:	Domaine La Colombe - Paccot
Fabrication:	7 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006
Teneur en alcool:	12.0%
Raisins:	100% Chasselas
N° article:	0548625

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

La Colombe Cuvée Sélectionnée

Féchy La Côte AOC
Domaine La Colombe - Paccot

Pays d'origine: Suisse
Classifications: Score 18/20
Raisins: 100% Chasselas
Viticulture: Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006
Fabrication: 7 Mois en Cuve inox
Teneur en alcool: 12.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins blancs
frais et fruités, nous recommandons une
température de service de 8 à 10 °C.