



Chasselas

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Cépage principal du Vully

Description:

Le domaine exploite 16 hectares de vignes exclusivement dans le Vully, les vignes sont réparties entre Sugiez et Mûr. Les raisins de chasselas poussent sur la pierre d'assise cristalline typique de la région du Vully.

Profil aromatique:

Jaune doré d'un bel éclat. Un souffle d'herbes sauvages agrémenté le nez aux notes intenses de tilleul et de melon miel. L'attaque fruitée rappelle les fruits jaunes, avec un peu de citron vert, très équilibré et intense, soutenu par une jolie fraîcheur; des notes minérales apparaissent en deuxième bouche, les arômes persistent jusque dans la finale racée.

Accompagne idéalement:

Fondue au fromage, poissons d'eau douce cuits au four comme la perche ou la féra, saucisson vaudois avec gratin de poireaux et de pommes de terre, fromages doux et épicés comme le vacherin Mont-d'Or, quiche lorraine, cabillaud cuit à la vapeur avec du citron et des herbes ainsi que sushi et sashimi.

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
Producteur:	Cave et Domaine du Petit Château
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	10.5%
Cépage(s):	100% Chasselas
N° article:	0973825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chasselas

Vully AOC
Cave et Domaine du Petit Château

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
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.