



La Colombe Cuvée Sélectionnée

Mont-sur-Rolle La Côte AOC, Domaine La Colombe R.Paccot, (Biodynamisch)

La précision du chasselas par le pionnier de la viticulture biodynamique

Beschreibung:

Le chasselas Mont-sur-Rolle du biodynamiste Raymond Paccot et de sa fille Laura constitue une carte de visite enchanteresse de son prestigieux domaine. La famille Paccot compte sans aucun doute parmi les principaux domaines viticoles de La Côte vaudoise. La précision de la vinification et le respect de la nature sont ici des valeurs essentielles.

Degustationsnotiz:

Jaune moyen aux nuances tirant sur le vert. Bouquet délicat de chasselas avec des notes de camomille, de citron vert et un peu de poivre blanc. Très franc en bouche, d'une intensité moyenne avec de belles nuances d'agrumes et une légère effervescence, sur des arômes de groseilles à maquereau et de pain blanc légèrement grillé; longueur moyenne.

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:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Suisse

Sous-région: Côte

Produzent: Domaine La Colombe R.Paccot

Elevage: 7 Mois en Cuve inox

Viticulture: Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 100% Chasselas

Artikelnummer: 0752022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Colombe Cuvée Sélectionnée

Mont-sur-Rolle La Côte AOC
Domaine La Colombe R.Paccot

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Chasselas
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés