



Chasselas de Gastronomie

Vase Numéro 10, Villette Lavaux AOC, Domaine Mermetus

Un « chouchou » vaudois riche en arômes

Beschreibung:

Le Domaine Mermetus se trouve au milieu des vignobles en terrasses de Lavaux, avec vue sur le magnifique paysage alpin et le lac Léman. Les vignes profitent également de cet écosystème particulier au climat doux et à la culture durable. Le chasselas « La Vase N° 10 » est dans son genre un blanc typique du Pays de Vaud, puissant et complexe, mais malheureusement aussi le vin préféré de la gastronomie locale - et donc toujours rapidement épuisé. Jaune clair, poire mûre et fenouil au nez, puis mirabelle et pomme au palais, très harmonieux et long, acidité mûre, le tout très poli grâce au temps de repos dans le grand fût, clairement plus de finesse que de puissance - a besoin d'air pour montrer sa grandeur. Un petit bijou de l'idyllique canton de Vaud !

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Sous-région:	Lav
Produzent:	Villette Lavaux AOC
Elevage:	10 Mois en Foudre
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	12.3%
Cépage(s):	Chasselas
Artikelnummer:	1379123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chasselas de Gastronomie

Vase Numéro 10
Villette Lavaux AOC

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	Chasselas
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	10 Mois en Foudre
Vol. alcool:	12.3%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés