



## 2017 Yvorne

Chablais AOC, Château Maison Blanche

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Vaud
<b>Sous-région:</b>	Chablais
<b>Producteur:</b>	Château Maison Blanche
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Apogée:</b>	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Référence:</b>	0326217

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Yvorne**

Chablais AOC  
Château Maison Blanche

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Apogée:</b>	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés