



2017 La Colombe Cuvée Sélectionnée

Féchy La Côte AOC, Domaine La Colombe R.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.

Note de dégustation:

Jaune clair aux nuances dorées. Nez typique de Chasselas avec des nuances de groseilles à maquereau, de fleurs de tilleul et des notes briochées. Agréable vivacité dans la bouche étonnamment concentrée; les notes d'agrumes et de fruits jaunes se mêlent élégamment avec les touches minérales ; c'est un vin expressif et très précis, ferme jusque dans la finale persistante.

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

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Vaud
Sous-région:	La Côte
Producteur:	Paccot-Domaine La Colombe
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0548617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Colombe Cuvée Sélectionnée

Féchy La Côte AOC
Domaine La Colombe R.Paccot

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés