



2016 Domaine de l'Ouille

Yverne 1er Grand Cru, Chablais AOC, Deladoey Fils

Un premier grand cru en provenance d'un terroir de coteaux

Description:

Le tout récent label de qualité premier grand cru impose un cahier des charges strict, auquel L'Ouille répond haut la main.

Note de dégustation:

Jaune moyen aux accents dorés. Nez ouvert et très expressif aux notes de massepain, de fleurs de tilleul et de groseilles à maquereau, en arrière nez viennent des nuances de pierre mouillée. La bouche très harmonieuse est intensément fruitée, avec également des notes d'agrumes et une touche briochée, elle révèle peu à peu sa minéralité typique ; belle acidité, dans la finale enjouée aux notes miellées.

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:	Chablais
Producteur:	Deladoey
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	8 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0716916

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Domaine de l'Ovaille

Yvorne 1er Grand Cru
Chablais AOC
Deladoey Fils

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Foudre
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés