



## 2018 Domaine de l'Ouille

Yvorne 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, nuances dorées. Un bouquet impressionnant avec de délicates notes de levure, de groseilles à maquereau, de tilleul et de silex. La bouche convainc avec une texture très fine et un très beau jeu fruit-acidité, les arômes du nez sont en grande partie confirmés, complétés par du miel ; les premiers accents minéraux sont perceptibles en finale, ils s'intensifient avec les années.

**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>	Deladoey
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Référence:</b>	0716918

## 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

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés