



2018 Yvorne

Chablais AOC, Château Maison Blanche

Note de dégustation:

Jaune doré. Délicieuses notes minérales, de tilleul et de silex. Il développe petit à petit des arômes de miel, de coing et de pêche et se révèle d'une complexité impressionnante. Sa fascinante plénitude en bouche allie le mordant fruité à une agréable pointe salée.

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:	Château Maison Blanche
Notation(s):	
Elevage:	6 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0326218

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Yvorne

Chablais AOC
Château Maison Blanche

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