



## 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

<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>	0326218

## 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