



## 2018 La Colombe Cuvée Sélectionnée

Mont-sur-Rolle La Côte AOC, Domaine La Colombe R. Paccot

La précision du chasselas par le pionnier de la viticulture biodynamique

### Description:

Le chasselas Mont-sur-Rolle du biodynamiste Raymond Paccot et de sa fille Laura constitue une carte de visite enchanteresse de son prestigieux domaine. La famille Paccot compte sans aucun doute parmi les principaux domaines viticoles de La Côte vaudoise. La précision de la vinification et le respect de la nature sont ici des valeurs essentielles.

### 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>	La Côte
<b>Producteur:</b>	Paccot-Domaine La Colombe
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<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>	0752018

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **La Colombe Cuvée Sélectionnée**

Mont-sur-Rolle La Côte AOC

Domaine La Colombe R. Paccot

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<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>	7 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés