



## 2018 La Colombe Cuvée Sélectionnée

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

### 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>	
<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>	
<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