



2019 Domaine de l'Ouille

Yverne 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, accents tirant sur le vert. Un nez à la fois élégant et expressif de tilleul sucré, de groseilles à maquereau avec de délicates notes de brioche, ainsi que de la citronnelle et de la camomille. Attaque subtile, laissant place à un chasselas de plus en plus intense, montre un bel équilibre entre les notes fruitées et minérales, enfin quelques notes de miel assorties et un peu de menthe citronnée; beaucoup de finesse et de persistance, finale grandiose. Montrera son véritable potentiel dans quelques 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

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Vaud
Sous-région:	Chablais
Producteur:	Deladoey
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	8 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0716919

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

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Foudre
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés