



2019 Domaine de l'Ovaille

Yvorne Grand Cru, Chablais AOC, Deladoey Fils

Un tarif exceptionnel pour le merveilleux Yvorne de Deladoey

Description:

Les spectaculaires coteaux abrupts de Lavaux du domaine L'Ovaille comptent parmi les rares terroirs grand cru du Chablais. Un titre prestigieux qui repose à la fois sur la qualité des sols, l'orientation du vignoble, l'âge des vignes et le potentiel de garde des vins.

Note de dégustation:

Jaune clair aux accents tirant sur le vert. Tendres notes de tilleul, coing et massepain dans l'élégant bouquet où viennent se greffer des nuances minérales et de levure. Précis et très fruité en bouche, avec des arômes marqués de Chasselas rappelant les groseilles à maquereau et les agrumes, belle fraîcheur en soutien; finale persistante et très expressive.

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 18/20
Elevage:	6 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0315519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Domaine de l'Ouille

Yvorne Grand Cru
Chablais AOC
Deladoey Fils

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Foudre
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés