



2020 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, nuances dorées. Des touches de pierre humide agrémentent le nez ouvert et expressif aux notes de massepain, de tilleul et de groseilles à maquereau mûres. L'intensité du fruit se poursuit en bouche avec maintenant également des arômes d'agrumes et un souffle de brioche, c'est un vin très harmonieux et puissant, développant progressivement sa minéralité typique avec également une touche légèrement salée; subtile acidité et nuances de miel dans la finale longue et pleine de vivacité.

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 Hawaiï, 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 18.5/20
Elevage:	8 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0716920

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 18.5/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Foudre
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés