



2020 La Colombe Cuvée Sélectionnée

Féchy La Côte AOC (Biodynamique), Domaine La Colombe - Paccot

Un Chasselas parfait produit par La Côte

Description:

La Colombe est la cuvée traditionnelle du domaine. Ce vin est une sélection de différentes parcelles situées à Féchy. Pour que la nature de chaque terroir soit respectée, les raisins des différentes parcelles sont vinifiés séparément et le vin élevé sur lies fines. Les cuvées sont assemblées au printemps pour donner ce vin délicieux et plutôt dense. Un vin de conversation, dont la première gorgée invite à plus encore.

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:	La Côte
Producteur:	Paccot-Domaine La Colombe
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	12.0 %
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0548620

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Colombe Cuvée Sélectionnée

Féchy La Côte AOC (Biodynamique)

Domaine La Colombe - Paccot

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés