



## 2023 Chasselas

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Cépage principal du Vully

**Description:**

Le domaine exploite 16 hectares de vignes exclusivement dans le Vully, les vignes sont réparties entre Sugiez et Mûr. Les raisins de chasselas poussent sur la pierre d'assise cristalline typique de la région du Vully.

**Note de dégustation:**

Jaune doré d'un bel éclat. Un souffle d'herbes sauvages agrmente le nez aux notes intenses de tilleul et de melon miel. L'attaque fruitée rappelle les fruits jaunes, avec un peu de citron vert, très équilibré et intense, soutenu par une jolie fraîcheur; des notes minérales apparaissent en deuxième bouche, les arômes persistent jusque dans la finale racée.

**Accompagne idéale:**

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

**Conseils de service:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Fribourg
<b>Producteur:</b>	Cave et Domaine du Petit Château SA
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	5 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	11.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Référence:</b>	0973823

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Chasselas**

Vully AOC

Cave et Domaine du Petit Château

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	5 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	11.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés