



2023 La Colombe Cuvée Sélectionnée

Mont-sur-Rolle La Côte AOC, Domaine La Colombe

La précision du chasselas par le pionnier de la viticulture biodynamique

Description:

Le chasselas Mont-sur-Rolle du biodynamiste Raymond Paccot et de sa fille Laura constitue une carte de visite enchanteresse de son prestigieux domaine. La famille Paccot compte sans aucun doute parmi les principaux domaines viticoles de La Côte vaudoise. La précision de la vinification et le respect de la nature sont ici des valeurs essentielles.

Note de dégustation:

Jaune moyen aux nuances tirant sur le vert. Bouquet délicat de chasselas avec des notes de camomille, de citron vert et un peu de poivre blanc. Très franc en bouche, d'une intensité moyenne avec de belles nuances d'agrumes et une légère effervescence, sur des arômes de groseilles à maquereau et de pain blanc légèrement grillé; longueur moyenne.

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 17.5/20
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0752023

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Colombe Cuvée Sélectionnée

Mont-sur-Rolle La Côte AOC
Domaine La Colombe

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés