



## 2023 La Colombe Cuvée Sélectionnée

Féchy La Côte AOC, 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.

### Note de dégustation:

Jaune moyen, accents dorés. Tilleul, notes briochées et agrumes dans le nez ouvert et fruité, avec un soupçon de pierre mouillée. L'attaque douce fait place à des arômes de chasselas intenses, groseilles à maquereau et pomme jaune, sur une belle acidité; finale persistante, typiquement Féchy.

### 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

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Vaud
<b>Sous-région:</b>	La Côte
<b>Producteur:</b>	Paccot-Domaine La Colombe
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Biodynamique
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Référence:</b>	0548623

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

Taille: A7 74x105

### **La Colombe Cuvée Sélectionnée**

Féchy La Côte AOC

Domaine La Colombe - Paccot

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Viticulture:</b>	Biodynamique
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés