



2024 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:

Fondue au fromage, poissons d'eau douce cuits au four comme la perche ou la féra, saucisson vaudois avec gratin de poireaux et de pommes de terre, fromages doux et épicés comme le vacherin Mont-d'Or, quiche lorraine, cabillaud cuit à la vapeur avec du citron et des herbes ainsi que sushi et sashimi.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Fribourg
Producteur:	Cave et Domaine du Petit Château
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	11.0 %
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0973824

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chasselas

Vully AOC

Cave et Domaine du Petit Château

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Viticulture:	Bio
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	11.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés