



Chasselas

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Principale varietà di uva Vully

Beschreibung:

La tenuta coltiva 16 ettari di vigneto esclusivamente a Vully, tra Sugiez e Mûr. Le uve di chasselas crescono sul banco cristallino tipico della regione di Vully.

Degustationsnotiz:

Colore giallo oro con una bella lucentezza. Fiori di tiglio, melone e alcune erbe selvatiche al naso, molto intenso. Attacco fruttato, che ricorda la frutta gialla, ma anche un po' di lime, molto equilibrato e intenso, sostenuto da un'adeguata freschezza; nella seconda metà mostra anche qualche nota minerale, senza diminuire la sua sapidità, con un finale vivace.

Ideale con:

Fonduta di formaggio, pesce d'acqua dolce al forno come il pesce persico o il coregone, saucisson vaudois con porri e patate gratinate, formaggio leggermente aromatizzato come il Vacherin Mont-d'Or, quiche lorraine, merluzzo al vapore con limone ed erbe, nonché sushi e sashimi.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Cave et Domaine du Petit Château

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 11.0%

Varietà d'uva: 100% Chasselas

Artikelnummer: 0973824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chasselas

Vully AOC

Cave et Domaine du Petit Château

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	11.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi