



La Colombe Cuvée Sélectionnée

Féchy La Côte AOC, Domaine La Colombe - Paccot

Un perfetto Chasselas prodotto da La Côte

Descrizione:

La Colombe è la cuvée tradizionale della tenuta. Questo vino è una selezione di diverse parcelle situate a Féchy. Per garantire il rispetto della natura di ciascun terroir, le uve delle diverse parcelle vengono vinificate separatamente e il vino matura sulle fecce fini. Le annate vengono assemblate in primavera per produrre questo vino delizioso e piuttosto denso. Un vino da conversazione, dove il primo sorso è un invito ad andare oltre.

Profilo aromatico:

Giallo medio con accenti dorati. Fiori di tiglio, brioche e note di agrumi in un naso aperto e fruttato, con una nota di pietra bagnata. L'attacco morbido lascia spazio a intensi aromi di chasselas, uva spina e mela gialla, su una fine acidità; finale persistente, tipicamente Féchy.

Abbinamenti:

Ideale per fonduta e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast hawaiani, sushi e pirottini di formaggio.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Svizzera

Denominazione: La Côte

Produttore: Domaine La Colombe - Paccot

Produzione: 7 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Biodinamico. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Gradazione alcolica: 12.0%

Uva: 100% Chasselas

Numero articolo: 0548625

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

La Colombe Cuvée Sélectionnée

Féchy La Côte AOC
Domaine La Colombe - Paccot

Paese di origine: Svizzera
Valutazioni: Score 18/20
Uva: 100% Chasselas
Viticoltura: Biodinamico. Certificazione biologica:
CH-BIO-006
Produzione: 7 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 12.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.