



Chasselas

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Principale varietà di uva Vully

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

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.

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

Produttore: Cave et Domaine du Petit Château

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

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

Vol. alcolici: 10.5%

Varietà d'uva: 100% Chasselas

Numero articolo: 0973825

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: | 10.5% |
| Servier: | Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C. |