



Chasselas de Gastronomie

Vase Numéro 10, Villette Lavaux AOC, Domaine Mermetus

Un \"tesoro\" vodese ricco di sapore

Beschreibung:

Il Domaine Mermetus si trova tra i vigneti terrazzati di Lavaux, con vista sul magnifico paesaggio alpino e sul Lago di Ginevra. Anche le viti beneficiano di questo speciale ecosistema, con il suo clima mite e la sua coltivazione sostenibile. La Vase N° 10 è un tipico bianco del Pays de Vaud, potente e complesso, ma purtroppo anche il vino preferito dalla gastronomia locale - e quindi sempre rapidamente esaurito. Giallo chiaro, pera matura e finocchio al naso, poi prugna mirabelle e mela al palato, molto armonico e lungo, acidità matura, tutto molto lucido grazie al tempo di riposo nella botte grande, chiaramente più finezza che potenza - ha bisogno di aria per mostrare la sua grandezza. Un piccolo gioiello dell'idilliaco cantone di Vaud!

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Svizzera

Appellation: Lav

Produzent: Villette Lavaux AOC

Allevamento: 10 Mesi in grandi botti di legno

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

Vol. alcolici: 12.3%

Varietà d'uva: Chasselas

Artikelnummer: 1379123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chasselas de Gastronomie

Vase Numéro 10
Villette Lavaux AOC

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Chasselas
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	10 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	12.3%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi