



2021 Yvorne

Chablais AOC, Château Maison Blanche

Una pepita assoluta dal Cantone di Vaud .

Descrizione del vino:

I vigneti terrazzati di Château Maison Blanche si estendono per 7,5 ettari su un pendio ripido dal 35 al 40%. Il terreno sassoso, di cui il 60-70% è ghiaioso, è arricchito da depositi alluvionali ricchi di sedimenti provenienti dall'erosione alpina. La combinazione di calcare formatosi diversi milioni di anni fa e di depositi alluvionali più recenti provenienti dal Rodano conferisce ai vini di Château Maison Blanche la loro incomparabile personalità e il loro carattere distintivo.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	CH
Regione:	Vaud
Sottoregione:	Chablais
Produttore:	Château Maison Blanche
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Numero di articolo:	0326221

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Yvorne

Chablais AOC

Château Maison Blanche

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Fulmine
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi