



2022 L'Ovaille

Yvorne 1er Grand Cru, Chablais AOC, Deladoey Fils

Un premier grand cru da un terroir collinare

Descrizione del vino:

Il marchio di qualità Premier Grand Cru, assegnato di recente, impone un disciplinare rigoroso, che L'Ovaille soddisfa a pieni voti.

Nota di degustazione:

Giallo medio con accenti verdi. Naso elegante e molto aperto, con note di fiori di tiglio e uva spina dolci e fragranti, con delicate sfumature di brioche e un accenno di citronella e camomilla. L'attacco sottile lascia il posto a uno Chasselas sempre più intenso, con un equilibrio finissimo tra note fruttate e minerali, su graziosi sentori di miele e un soffio di menta al limone; di grande finezza e molto persistente, con un finale grandioso. La mineralità si svilupperà ulteriormente e rivelerà il suo vero potenziale tra qualche anno.

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:	Svizzera
Regione:	Vaud
Sottoregione:	Chablais
Produttore:	Deladoey
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	8 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Numero di articolo:	0716922

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'Ovaille

Yvorne 1er Grand Cru
Chablais AOC
Deladoey Fils

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi