

## 2023 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:

(st) Colore giallo medio, con accenti verdognoli. Naso elegante e allo stesso tempo molto aperto, con fiori di tiglio profumati, uva spina e sottili note di brioche, oltre a citronella e camomilla. Attacco sottile, seguito da un frutto di Chasselas sempre più intenso, che mostra un bell'equilibrio tra note fruttate e minerali, infine anche alcune note di miele e di menta al limone; mostra molta finezza e persistenza, finale grandioso. Mostrerà il suo vero potenziale tra qualche anno, la mineralità aumenterà.

### 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 %

### Varietà d'uva:

100% Chasselas

### Numero di articolo:

0716923



## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **L'Ovaille**

Yvorne 1er Grand Cru  
Chablais AOC  
Deladoey Fils

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