



2023 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.

Nota di degustazione:

Giallo oro. Deliziose note minerali di fiori di tiglio e pietra focaia. Sviluppa gradualmente aromi di miele, mela cotogna e pesca e si rivela di una complessità impressionante. La sua affascinante pienezza al palato combina il gusto fruttato con una piacevole nota di salinità.

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:

Château Maison Blanche

Valutazioni:

Score 18/20

Vinificazione:

6 Mesi in Fulmine

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

12.3 %

Varietà d'uva:

100% Chasselas

Numero di articolo:

0326223

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Yvorne

Chablais AOC

Château Maison Blanche

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	12.3 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi