



2024 Chasselas

Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

Principale varietà di uva Vully

Descrizione del vino:

La tenuta coltiva 16 ettari di vigneto esclusivamente a Vully, tra Sugiez e Mûr. Le uve di chasselas crescono sul banco cristallino tipico della regione di Vully.

Nota di degustazione:

Colore giallo oro con una bella lucentezza. Fiori di tiglio, melone e alcune erbe selvatiche al naso, molto intenso. Attacco fruttato, che ricorda la frutta gialla, ma anche un po' di lime, molto equilibrato e intenso, sostenuto da un'adeguata freschezza; nella seconda metà mostra anche qualche nota minerale, senza diminuire la sua sapidità, con un finale vivace.

Abbinamenti:

Fonduta di formaggio, pesce d'acqua dolce al forno come il pesce persico o il coregone, saucisson vaudois con porri e patate gratinate, formaggio leggermente aromatizzato come il Vacherin Mont-d'Or, quiche lorraine, merluzzo al vapore con limone ed erbe, nonché sushi e sashimi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Friburgo
Produttore:	Cave et Domaine du Petit Château
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	11.0 %
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Numero di articolo:	0973824

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chasselas

Vully AOC

Cave et Domaine du Petit Château

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	11.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi