

## Yvorne "Petit Vignoble" 2009



<b>Région viticole</b>	Suisse, Vaud Chablais
<b>Cépages</b>	Chasselas
<b>Notes de dégustation</b>	
Apparence	Belle robe jaune citron, profonde, claire et étincelante.
Nez	Fin et délicat, avec des arômes évoquant la noisette, l'amande grillée, et des notes à caractère minéral de pierre à fusil
Palais	Élégant, puissant et racé, il révèle des arômes de fleurs de tilleul, accompagnés d'une imposante touche minérale. La structure généreuse et puissante enveloppe le palais
Finale	La finale puissante et soyeuse confère au vin classe et élégance
<b>Vin et mets</b>	En apéritif, ou alors avec une terrine de poisson ou de légumes, des salades composées en chaud-froid, une truite meunière, des asperges en sauce mousseline. Ou alors avec des crustacés, des rognons, une cassolette de champignons, de la blanquette de veau, ou une volaille en sauce. Il accompagne également très bien les fromages à pâte dure
<b>Température de service</b>	10 - 12 ° C
<b>Teneur en alcool</b>	12,5 % Vol.
<b>Emballage</b>	Cartons de 6 bouteilles 70cl ou 12 bouteilles 35cl
<b>Terroir</b>	Construit en terrasses au pied du cône de déjection formé par la coulée d'éboulis descendue de la montagne en 1584, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement généreux et d'un drastique drainage des terres. La chaleur que réverbère la montagne, le foehn et les brises de beau temps, caressent les vignes jusqu'à la maturité idéale. Trame graveleuse, caillouteuse, argilo-calcaire, caractérisée par la présence de grès, de sédiments rocheux et de dépôts alluvionnaires dotant les sols viticoles.
<b>Oenologue</b>	Daniel Dufaux
<b>Vinification</b>	Après un pressurage lent et doux, la fermentation se déroule pendant plusieurs jours sous des conditions de température relativement basses, afin de générer un maximum de gras et de rondeur tout en conservant la finesse et la typicité du bouquet. C'est durant l'élevage de six mois en cuves, que se déroule la fermentation malolactique qui procure au vin son excellente noblesse.