

Yvorne, Petit Vignoble, Chablais AOC - 2018 - 70 cl



Région viticole Vaud Chablais

Cépage(s) Chasselas

Notes de dégustation

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 lui confère classe et élégance

Vins et mets En apéritif, ou alors avec une terrine de poisson ou de légumes, 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

Terroir 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

Oenologue Daniel Dufaux

Vinification Après un pressurage lent et doux, la fermentation se déroule pendant plusieurs jours à des températures relativement basses, afin de générer un maximum de gras et de rondeur tout en conservant la finesse et la typicité du bouquet. Fermentation malolactique terminée