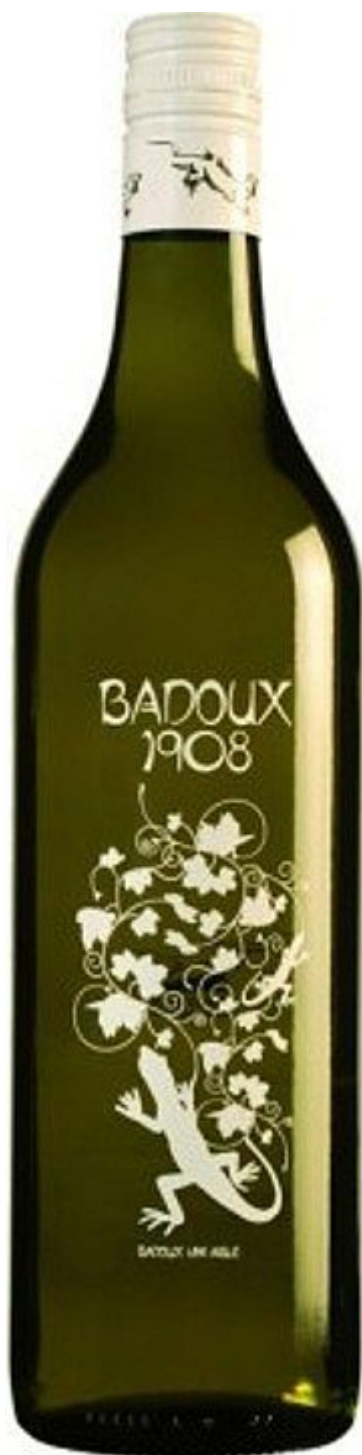


## Badoux 1908 - Blanc - Vaud AOC - 2018 - 70 cl



<b>Région viticole</b>	Suisse, Vaud
<b>Cépage(s)</b>	Chasselas
<b>Notes de dégustation</b>	
Apparence	Belle robe jaune citron, profonde, claire et étincelante
Nez	Frais et vivifiant, légèrement lacté, composé d'arômes de fleurs et de fruits à chair blanche, soutenus par des notes à caractère minéral et crayeux, typique du terroir de gypse
Palais	Belle attaque fraîche et vivifiante, très agréablement fruitée, accompagnée d'une subtile et élégante touche minérale, le tout enrobé par des senteurs lactées. La structure nerveuse, tonifiante, lui confère du relief et du caractère
Finale	La finale souple et ronde, mais très fraîche, confère au vin son caractère jeune et jovial
<b>Vin et mets</b>	En apéritif, avec une terrine de poissons ou de légumes, une dorade en papillote, une truite meunière, des filets de perche du lac, des asperges en sauce mousseline
<b>Emballage</b>	Cartons de 6 bouteilles 70 cl
<b>Oenologue</b>	Daniel Dufaux
<b>Vinification</b>	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