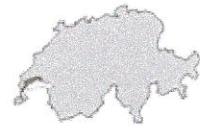


CHÂTEAU DE CHÂTAGNERÉAZ BLANC 1ER GRAND CRU

Mont-sur-Rolle AOC La Côte

Jean-Michel Besuchet, vigneron

La Côte, Suisse



Provenance

Mont-sur-Rolle, Vaud, Suisse

Cépage(s)

Chasselas

Dégustation

Robe: jaune pâle aux reflets dorés

Bouquet: épanoui, très élégant aux notes de miel d'acacia et de fleurs de tilleul

Palais: puissant, harmonieux et gras avec une structure solide

Spécificité(s)

Premier Grand Cru

Vinification traditionnelle, température de fermentation contrôlée, élevage sur lies en foudres de chêne, 2ème fermentation effectuée

Température de service

10-12° C

Accords gastronomiques

Apéritif, poissons du lac, mets aux fromages, Gruyère, Vacherin Mont d'Or

Durée de garde

2-3 ans

Herkunft

Mont-sur-Rolle, Waadt, Schweiz

Traubensorte(n)

Chasselas

Degustation

Farbe: blasses Hellgelb mit goldenen Reflexen

Bouquet: strahlend, sehr elegant mit Noten von Akazienhonig und Lindenblüten

Gaumen: kraftvoll, harmonisch, vollmundig mit einer soliden Struktur

Eigenheit(en)

Premier Grand Cru

Traditionelle Vinifikation, kontrollierte Gärungstemperatur, Ausbau auf Hefe in Eichenfässern, 2. Gärung absolviert

Trinktemperatur

10-12° C

Idealer Begleiter zu

Aperitif, Süßwasserfisch, Käsespezialitäten, Gruyère und Vacherin Mont d'Or

Reifungspotential

2-3 Jahre

Preis Fr. 15.00