

Blanc Plessis, Vufflens-le-Château AOC La Côte 2017



Weinbauregion	Schweiz, Waadt
Rebsorte(n)	Chasselas
Degustationsnotizen	
Robe	Gelbgold
Nase	Frisch, fruchtig
Gaumen	Rund, rassig, mineralische Note
Gastronomie	Aperitif, Fondue, Raclette, Käse, Hors d'oeuvre, Charcuterie
Serviertemperatur	10° C
Reifungspotential	2 bis 3 Jahre
Alkoholgehalt	12.0 % vol.
Verpackung	Sechser-Karton
Terroir	Lage : "Clos du Plessis" und "Clos Rochette" der Gemeinde Vufflens-le-Château.
Önologe	Jean-François Crausaz
Weinbereitung	Traditionelle Vinifizierung im Stahltank mit malolaktischer Gärung für feinsten Ausdruck des Chasselas.
Auszeichnung(en) & Presseschau	Lauriers d'or Terravin