

## Blanc Plessis, Vufflens-le-Château AOC La Côte 2018



**Région viticole**

Suisse, Vaud

**Cépage(s)**

Chasselas

**Notes de dégustation**

Apparence

Or pâle

Nez

Frais et fruité

Palais

Rond et racé, il est doté d'une belle minéralité

**Vin et mets**

Apéritif, fondue, raclette, plateau de fromages, charcuterie, hors d'oeuvre

**Température de service**

10° C

**Garde**

2 - 3 ans

**Teneur en alcool**

12.0 % vol.

**Emballage**

Carton de 6

**Terroir**

Le chasselas du domaine est issu de deux Clos, situés sur la commune de Vufflens-le-Château, le "Clos du Plessis" et le "Clos Rochette".

**Oenologue**

Jean-François Crausaz

**Vinification**

Une Vinification traditionnelle en cuve, avec fermentation malolactique afin de garantir la finesse des arômes et précédée d'un débouillage opéré avec le plus grand soin, met pleinement en valeur la délicatesse et le charme du chasselas.

**Distinction(s) & revue de presse**

Lauriers d'or Terravin