

Chardonnay, Vufflens-le-Château AOC La Côte 2017



Région viticole

Suisse, Vaud

Cépage(s)

Chardonnay

Notes de dégustation

Apparence

Robe dorée, avec des reflets vifs et brillants

Nez

Avec son parfum fruité et expressif, ce chardonnay se distingue par son élégance et sa fraîcheur

Palais

En bouche, les arômes sont concentrés, tout en rondeur, soutenus par une belle acidité

Vin et mets

Poissons, fromages à pâtes dures

Température de service

11° C

Garde

2 - 5 ans

Teneur en alcool

13.5 % vol.

Emballage

Carton de 6

Terroir

Ce chardonnay est issu de vignes situées sur la commune de Vufflens-le-Château, dont l'âge moyen dépasse les 20 ans.

Climat

La récolte, avec un rendement sévèrement limité, a lieu lorsque l'on estime la maturité optimale. Ceci afin d'obtenir un équilibre parfait entre la richesse et les arômes.

Oenologue

Jean-François Crausaz

Vinification

Traditionnelle, en cuves, avec une seconde fermentation pour une excellente extraction des arômes variétaux.