



Château de Vinzel, Grand Cru Vinzel AOC La Côte 2017



Région viticole	Suisse, Vaud
Cépage(s)	Chasselas
Notes de dégustation	
Apparence	Belle robe jaune clair
Nez	Fruité, élégant, racé et généreux
Palais	Très bien équilibré, harmonieux avec une belle rondeur
Finale	Agréablement long en bouche
Vin et mets	Vin d'apéritif ou en accompagnement de terrines de légumes et de poissons, poissons du lac tels que filets de perches ou ombles chevaliers, viandes blanches et mets au fromage.
Température de service	10 - 12° C
Garde	2 - 4 ans
Teneur en alcool	12.0% vol.
Emballage	Cartons de 12 bouteilles vaudoises 37.5 cl et 75 cl - Bouchon à vis
Terroir	Le Domaine du Château de Vinzel se situe dans la "Bonne Côte". Le vignoble de 8,5 hectares est établi sur un coteau graveleux, très bien exposé au sud, répondant aux plus hautes exigences de qualité.
Climat	Après le repos de l'hiver, les conditions douces et humides du printemps se montrent propices à la croissance de la vigne. À partir du 10 juin, une longue période de canicule débute. Il s'ensuit un mois d'août froid et pluvieux qui débouche sur un mois de septembre plus chaud que la normale. Les blancs sont expressifs, friands et harmonieux. Les rouges ont des arômes typés et sont d'une structure élégante et soyeuse.
Oenologue	Thierry Ciampi, André Hotz
Vinification	Traditionnelle, avec élevage en vases en bois et en cuves inox.