

## Château de Vinzel, Grand Cru Vinzel AOC La Côte 2017



<b>Région viticole</b>	Suisse, Vaud
<b>Cépage(s)</b>	Chasselas
<b>Notes de dégustation</b>	
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
<b>Vin et mets</b>	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.
<b>Température de service</b>	10 - 12° C
<b>Garde</b>	2 - 4 ans
<b>Teneur en alcool</b>	12.0% vol.
<b>Emballage</b>	Cartons de 12 bouteilles vaudoises 37.5 cl et 75 cl - Bouchon à vis
<b>Terroir</b>	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.
<b>Climat</b>	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.
<b>Oenologue</b>	Thierry Ciampi, André Hotz
<b>Vinification</b>	Traditionnelle, avec élevage en vases en bois et en cuves inox.