

## Château de Vufflens, Grand Cru Vufflens-le-Château AOC La Côte 2017



**Weinbauregion**

Schweiz, Waadt

**Rebsorte(n)**

Chasselas

**Degustationsnotizen**

Robe

Hellgelb

Nase

Intensiv, fein, blumiges Aroma

Gaumen

Subtil, rassig, elegant

**Gastronomie**

Aperitif, Hors d'oeuvre, Fisch, Fondue, Raclette, Käse, Charcuterie

**Serviertemperatur**

10° C

**Reifungspotential**

2 bis 3 Jahre

**Alkoholgehalt**

12.0 % vol.

**Verpackung**

Sechser-Karton 75 cl und Zwölfer-Karton 37.5 cl.

**Terroir**

Das Weingut liegt ideal am Fusse der imposanten Festung des Château de Vufflens.

**Önologe**

Jean-François Crausaz

**Weinbereitung**

Traditionelle Vinifizierung im Stahltank mit malolaktischer Gärung für feinsten Ausdruck des Chasselas.

**Auszeichnung(en) &  
Presseschau**

Lauriers d'or Terravin