

Château de Vufflens, Grand Cru Vufflens-le-Château AOC La Côte 2018

**Région viticole**

Suisse, Vaud

Cépage(s)

Chasselas

Notes de dégustation

Apparence

Or pâle

Nez

Très typé, ce chasselas s'épanouit dans un florilège d'arômes d'une extrême sensibilité.

Palais

Subtil, ce vin laisse parler son cépage dans une langue savante en harmonie avec finesse et élégance

Vin et mets

Apéritif, hors d'oeuvre froid, poisson, fondue, raclette, plateau de fromages, charcuterie, choucroute, salade

Température de service

10° C

Garde

2 - 3 ans

Teneur en alcool

12.0 % vol.

Emballage

Carton de 6 75 cl. et 12 37.5 cl.

Terroir

Le vignoble est situé au pied de l'imposante forteresse du château de Vufflens, dans un cadre somptueux, idéalement exposé.

Oenologue

Jean-François Crausaz

Vinification

Une vinification traditionnelle en cuve, avec fermentation malolactique afin de garantir la finesse des arômes et précédée d'un débourage 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