



Château Saint-Vincent Grand Cru Gilly AOC La Côte 2018



Weinbauregion

Schweiz, Waadt

Rebsorte(n)

Chasselas

Degustationsnotizen

Robe

Brillantes gelb

Nase

Fein, blumig, mineralisch, Aromen von Pfirsich

Gaumen

Fettiger Auftakt, frisch, gefällig, mineralischer Abgang

Gastronomie

Fisch wie Felchenfilet, Käsegerichte wie Malakoff

Serviertemperatur

10 - 12°C

Reifungspotential

3 - 20 Jahre

Weinbereitung

Traditionelle Vinifikation in grossen Eichenfässern

CHÂTEAU
SAINT-VINCENT
2018



GRAND CRU

GILLY

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
LA CÔTE