

Château Saint-Vincent Grand Cru Gilly AOC La Côte 2018



Région viticole

Suisse, Vaud

Cépage(s)

Chasselas

Notes de dégustation

Apparence

Robe jaune brillant.

Nez

Fin, floral, pêche de vigne, minéral.

Palais

Attaque grasse, friand en milieu de bouche et belle minéralité en finale.

Vin et mets

Filet de féra meunière, Malakoffs.

Température de service

10 - 12°C

Garde

3 - 20 ans

Terroir

D'un seul tenant, groupé autour de l'imposant Château, ce remarquable vignoble de plus de 9 hectares est mentionné pour la première fois dans une charte datant de la fin du IXème siècle. Son nom aurait été donné en l'honneur de Saint Vincent de Saragosse, patron des vigneron, dont la fête a lieu le 22 janvier. Son terroir graveleux argilo-calcaire et son exposition plein sud face au lac sont autant d'éléments qualitatifs essentiels favorisant l'élaboration d'un Grand cru. Chasselas et Pinot Noir se partagent l'encépagement. Le respect de la tradition de la vigne et du vin assure les qualités authentiques et naturelles du Château St-Vincent.

Vinification

Vinification traditionnelle en foudres de chêne.