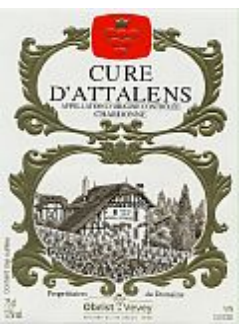




Cure d'Attalens, Chardonne AOC Lavaux 2017



| | |
|-------------------------------|---|
| Région viticole | Suisse, Vaud |
| Cépage(s) | Chasselas |
| Notes de dégustation | |
| Apparence | Belle robe jaune clair étincelant |
| Nez | Fin, floral, élégant, avec une touche rappelant la poire |
| Palais | Corps vineux et tendre, racé avec raffinesse |
| Finale | Harmonieuse et agréablement longue |
| Vin et mets | Vin d'apéritif par excellence, accompagne à merveille terrines de poissons et de crustacés, poissons du lac, viandes blanches ou un plateau de fromages. |
| Température de service | 10 - 12° C |
| Garde | 2 - 5 ans |
| Teneur en alcool | 12.0% vol. |
| Emballage | Cartons de 6 bouteilles vaudoises 75 cl, bouchon à vis |
| Terroir | Aux portes de Vevey, dans le canton de Vaud. Domaine de 15 hectares dominant le lac Léman. Sol graveleux, mi-calcaire, sur terrasses. |
| Climat | Après un départ précoce de la végétation, avril et mai furent chauds et secs, ce qui amena une floraison rapide. Un retour à un temps pluvieux et froid freine cet élan et l'on enregistre un peu de coulure. L'été fut chaud et humide mais, début septembre, une période fraîche (bise) et beaucoup de soleil rétablit la situation. Des conditions idéales pour la formation des arômes, des sucres et des tannins, tout en empêchant le développement de la redoutable pourriture. Les vendanges débutent vers le 20 septembre. Un millésime avec finesse, fruit et saveur. |
| Oenologue | André Hotz |
| Vinification | Traditionnelle, en incorporant le savoir-faire de nos oenologues et la technologie de pointe à disposition. |