



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.