



Domaine du Martheray, Féchy AOC La Côte 2018



Région viticole	Suisse, Vaud
Cépage(s)	Chasselas
Notes de dégustation	
Apparence	Magnifique robe jaune pâle aux reflets argentés
Nez	Elégant, aux arômes de fleur de chasselas et de citronnelle
Palais	Attaque ferme, vin charnu et plein
Finale	Agréablement longue, caractère affirmé de son terroir
Vin et mets	Vin d'apéritif, accompagnent les hors-d'oeuvre, poissons du lac tels que filets de perches ou ombles chevaliers, viandes blanches en sauce, la cuisine exotique et les mets au fromage.
Température de service	10 - 12° C
Garde	3 - 4 ans
Teneur en alcool	12% vol.
Emballage	Cartons de 6 bouteilles vaudoises 75 cl - Bouchon à vis
Terroir	Le prestigieux Domaine du Martheray est issu d'un vignoble de 16 hectares, situé au centre du vignoble de la commune de Féchy.
Climat	Après le repos de l'hiver, les conditions douces et humides du printemps se montrent propices à la croissance de la vigne. À partir du 10 juin, une longue période de canicule débute. Il s'ensuit un mois d'août froid et pluvieux qui débouche sur un mois de septembre plus chaud que la normale. Les blancs sont expressifs, friands et harmonieux. Les rouges ont des arômes typés et sont d'une structure élégante et soyeuse.
Oenologue	Alain Gruaz