

Domaine du Plessis, Grand Cru Vufflens-le-Château AOC La Côte 2018

**Région viticole**

Suisse, Vaud

Cépage(s)

Chasselas

Notes de dégustation

Apparence

Or pâle

Nez

Frais et fruité

Palais

Rond et racé, il est doté d'une belle minéralité

Vin et mets

Apéritif, fondue, raclette, plateau de fromages, charcuterie, hors d'oeuvre

Température de service

10° C

Garde

2 - 3 ans

Teneur en alcool

12.0 % vol.

Emballage

Carton de 6

Terroir

Le chasselas du domaine est issu de deux Clos, situés sur la commune de Vufflens-le-Château, le "Clos du Plessis" et le "Clos Rochette".

Oenologue

Jean-François Crausaz

Vinification

Une Vinification traditionnelle en cuve, avec fermentation malolactique afin de garantir la finesse des arômes et précédée d'un débourage opéré avec le plus grand soin, met pleinement en valeur la délicatesse et le charme du chasselas.

Distinction(s) & revue de presse

Lauriers d'or Terravin