

Filet d'or, Féchy AOC La Côte 2017



Région viticole

Suisse, Vaud

Cépage(s)

Chasselas

Notes de dégustation

Apparence

Robe couleur cristalline, jaune pâle.

Nez

Floral (tilleul), notes de miel et de fruits à chair blanche.

Palais

Généreux, friand, minéral, vin gras, finale saline avec une légère amertume.

Vin et mets

Apéritif, poissons grillés, filets de perche, spécialités au fromage comme les malakoffs.

Température de service

10 - 12° C

Garde

2 - 4 ans

Oenologue

Jean-François Crausaz

Vinification

Vinification traditionnelle.

Distinction(s) & revue de presse

Terravin 2015, Lauriers de Platine

Expovina 2015, Diplôme d'or

Grand Prix du Vin Suisse, médaille d'argent

Sélection des Vins Vaudois 2015, médaille d'argent