



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