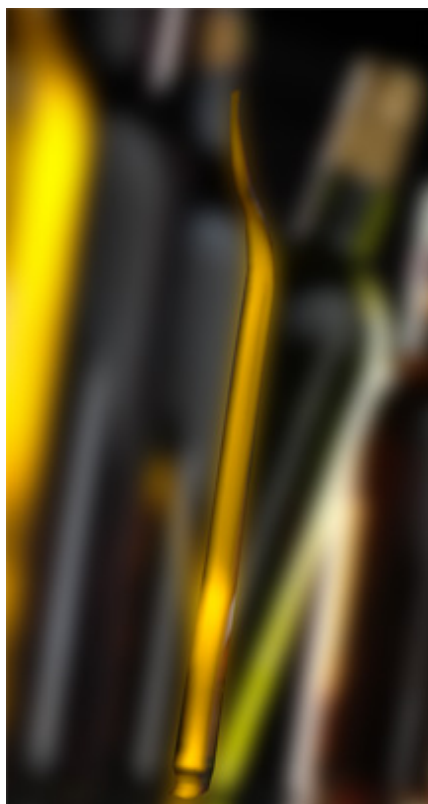


Morges Grand Cru AOC La Côte 2018



Région viticole	Suisse, Vaud
Cépage(s)	Chasselas
Notes de dégustation	
Apparence	Clair avec des reflets dorés
Nez	Expressif, fruité et frais
Palais	Rond et racé
Vin et mets	Apéritif, fromages, poissons du lac
Température de service	10° C
Garde	2 - 3 ans
Teneur en alcool	11.8 % vol.
Emballage	Carton de 6
Oenologue	Jean-François Crausaz
Vinification	La vinification en cuve avec maîtrise des températures favorise l'extraction et la finesse des arômes du chasselas.