

Yvorne l'Ovaille

Grand Cru

AOC Waadt, Jacques Deladoey, 2017

700 ml

N° Art. 10015717



Robe jaune or pale aux reflets verts éclatants. Nez floral et touches agrumes de pamplemousse. Un joli côté minéral, pierre à feu donne de l'ampleur à ce bouquet. En bouche le vin est longiligne et rafraichissant plein de vivacité. Structure équilibrée très appréciable.

Origine:	Suisse / Vaud / Chablais
Cépage:	Chasselas
Maturité:	1 à 4 ans
Température:	10 à 12 °C
Conseil de dégustation:	Biscuits apéritifs, Filets de perche à la sauce tartare, Filets de féra à la meunière, Poisson d'eau douce à la crème, Plateau de fromages
Vinification:	Fermentation en cuve inox, Pressurage immédiat et délicat, Macération à froid
Récolte:	Vendanges manuelles, Selection stricte
Élevage:	En cuve inox
Durée de l'élevage:	6 mois
Volume:	12.5 %



Production intégrée certifiée



Végan