

2023 L'Ovaille

Yvorne 1er Grand Cru, Chablais AOC, Deladoey Fils

Un premier grand cru en provenance d'un terroir de coteaux

Description:

Le tout récent label de qualité premier grand cru impose un cahier des charges strict, auquel L'Ovaille répond haut la main.

Note de dégustation:

Jaune moyen aux accents tirant sur le vert. Nez élégant et très ouvert aux notes de tilleul doux et parfumé et de groseilles à maquereau, sur de délicates nuances briochées, ainsi qu'un peu de citronnelle et de camomille. L'attaque subtile fait place à un chasselas de plus en plus intense, d'un très bel équilibre entre notes fruitées et minérales, sur de jolies touches de miel et un souffle de menthe citronnée; d'une grande finesse et très persistant, finale grandiose. La minéralité va encore prendre de l'ampleur et il révélera son vrai potentiel dans quelques années.

Accompagne idéale:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Vaud
Sous-région:	Chablais
Producteur:	Deladoey
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	8 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0716923



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

L'Ouille

Yvorne 1er Grand Cru
Chablais AOC
Deladoey Fils

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Foudre
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés