



2023 Yvorne

Chablais AOC, Château Maison Blanche

Une pépite absolue du Canton de Vaud

Description:

Le vignoble en terrasses du Château Maison Blanche occupe 7,5 hectares sur une pente raide de 35 à 40% de déclivité. Le sol caillouteux composé à 60 à 70% de galets est enrichi de dépôts alluvionnaires d'érosion alpine, riches en sédiments. Cette particularité du calcaire formé il y a plusieurs millions d'années associé aux alluvions du Rhône plus récentes, donnent aux vins du Château Maison Blanche leur personnalité incomparable et leur typicité.

Note de dégustation:

Jaune doré. Délicieuses notes minérales, de tilleul et de silex. Il développe petit à petit des arômes de miel, de coing et de pêche et se révèle d'une complexité impressionnante. Sa fascinante plénitude en bouche allie le mordant fruité à une agréable pointe salée.

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 Hawaiï, 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:	Château Maison Blanche
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.3 %
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0326223

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Yvorne

Chablais AOC
Château Maison Blanche

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Foudre
Vol. alcool:	12.3 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés