



2020 L'Ovaille

Yvorne 1er Grand Cru, Chablais AOC, Deladoey Fils

Un premier grand cru da un terroir collinare

Descrizione del vino:

Il marchio di qualità Premier Grand Cru, assegnato di recente, impone un disciplinare rigoroso, che L'Ovaille soddisfa a pieni voti.

Nota di degustazione:

Giallo medio con riflessi dorati. Sentori di pietra bagnata arricchiscono il naso aperto ed espressivo, con note di marzapane, fiori di tiglio e uva spina matura. L'intensità del frutto continua al palato, con aromi di agrumi e una nota di brioche. Il vino si presenta con la sua tipica mineralità e con un tocco leggermente salato; acidità sottile e note di miele nel lungo e vivace finale. .

Abbinamenti:

Ideale per fonduta e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast Hawc, sushi e pirottini di formaggio. .

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vaud
Sottoregione:	Chablais
Produttore:	Deladoey
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	8 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Numero di articolo:	0716920

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'Ovaille

Yvorne 1er Grand Cru
Chablais AOC
Deladoey Fils

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi