



2023 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:

(st) Colore giallo medio, con accenti verdognoli. Naso elegante e allo stesso tempo molto aperto, con fiori di tiglio profumati, uva spina e sottili note di brioche, oltre a citronella e camomilla. Attacco sottile, seguito da un frutto di Chasselas sempre più intenso, che mostra un bell'equilibrio tra note fruttate e minerali, infine anche alcune note di miele e di menta al limone; mostra molta finezza e persistenza, finale grandioso. Mostrerà il suo vero potenziale tra qualche anno, la mineralità aumenterà.

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 %

Varietà d'uva:

100% Chasselas

Numero di articolo:

0716923

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
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi