Celliers du Chablais, 2023

Le Florin Yvorne Chablais AOC

Pays
Suisse

Région
Vaud

Cépages
Chasselas

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12.8%

Caractère

Un vin blanc à la belle robe jaune clair, léger, frais et harmonieux, envoûtant le palais avec des notes fruitées et puissantes, d'abord la pomme et la pêche, puis un peu de mandarine. Perlant, svelte, souple et sec; en rétronasale, il reprend avec précision les arômes fruités déjà mentionnés.

Type de vin

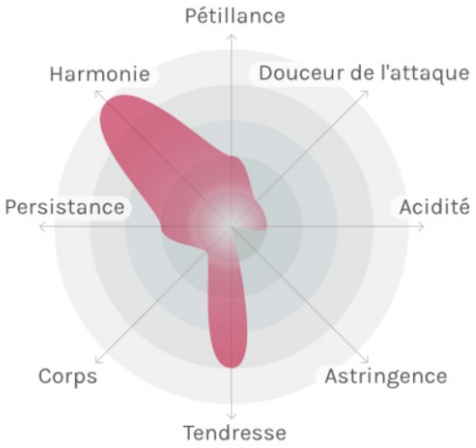
Les légers

Les frais

Producteur/Marque

Celliers du Chablais

Basée à Aigle, au cœur du Chablais vaudois, cette cave de tradition, organisée sous forme de coopérative, produit avec passion des vins vaudois traditionnels ainsi que des vins innovants et modernes couronnés par des prix. Les Celliers du Chablais ont acheté une grande partie des vignes entourant le célèbre Château d'Aigle au Général Henri Guisan. Le vignoble est cultivé par 135 vignerons de manière aussi naturelle que possible. Le rendement est limité pour des raisons de qualité et la récolte se fait à la main. Unique en son genre, le terroir confère les arômes floraux et minéraux aux vins du Celliers du Chablais, alors que les arômes fruités intenses sont dus aux nombreuses heures d'ensoleillement.



Accords mets-vin

Fromage à pâte molle à base de lait de vache