

BOLLE

CHARDONNAY
Vufflens-le-Château AOC La Côte
Bolle & Cie
Morges



Provenance
Vaud, Suisse

Cépage(s)
Chardonnay

Dégustation
Robe: dorée, avec des reflets vifs et brillants
Bouquet: parfum fruité et expressif, se distingue par son élégance et sa fraîcheur
Palais: arômes concentrés, tout en rondeur, soutenus par une belle acidité

Spécificité(s)
Vinification traditionnelle

Température de service
11°C

Accords gastronomiques
Poissons, fromages à pâtes dures

Durée de garde
2-5 ans

Herkunft
Waadt, Schweiz

Traubensorte(n)
Chardonnay

Degustation
Farbe: Goldenes Gelb, mit lebendigen und glänzenden Reflexen
Bouquet: Fruchtiger und ausdrucksvoller Duft, unterscheidet sich durch seine Eleganz und seine Frische
Gaumen: Konzentrierte und runde Aromen, die durch eine schöne Säure gestützt werden

Eigenheit(en)
Vinifizierung: Nach traditioneller Art

Trinktemperatur
11°C

Idealer Begleiter zu
Fisch, Hartkäse

Reifungspotential
2-5 Jahre



SCHENK
LES EXPERTS DU VIN

SCHENK S.A. - Place de la Gare 7 - CH - 1180 ROLLE

Tél : 021/822 02 02 Fax : 021/822 03 03

Internet: www.schenk-wine.ch

Mail: schenk@schenk-wine.ch