



GLOS. DOMAINES & CHÂTEAUX

LA NOBLESSE DES VINS SUISSES

CHÂTEAU MAISON BLANCHE

Yvorne AOC Chablais

Jean-Daniel Suardet, vigneron

Yvorne, Suisse



Provenance

Chablais, Yvorne, Suisse

Cépage(s)

Chasselas

Dégustation

Robe: jaune pâle

Bouquet: puissant, racé, fruit épanoui, miel

Palais: subtilement terroité pierre à fusil

Spécificité(s)

Vinification traditionnelle

Température de service

10-12°C

Accords gastronomiques

Apéritifs, poissons grillés et en sauce, viandes blanches peu épicées, spécialités au fromage

Durée de garde

4-6 ans

Herkunft

Chablais, Yvorne, Schweiz

Traubensorte(n)

Chasselas

Degustation

Farbe: Hellgelb

Bouquet: Kräftig, rassig, volle Frucht, Honig

Gaumen: Typischer Feuerstein-Terroir

Eigenheit(en)

Vinifizierung: Nach traditioneller Art

Trinktemperatur

10-12°C

Idealer Begleiter zu

Als Aperitif, zu gegrilltem Fisch und an Sauce, zu weissem schwach gewürztem Fleisch, zu Käsespezialitäten

Reifungspotential

4-6 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