

BOLLE

COEUR DE LA CÔTE BLANC 50 CL

Luins AOC La Côte

Bolle & Cie
Vaud, Suisse



Provenance
La Côte, Suisse

Cépage(s)
Chasselas

Dégustation
Robe: jaune pâle au reflet doré
Bouquet: fruité et floral
Palais: fruité, touche minérale et une pointe d'épices

Spécificité(s)
Vinification traditionnelle

Température de service
10-12°C

Accords gastronomiques
Apéritif, poissons grillés, spécialités au fromage

Durée de garde
2-3 ans

Herkunft
La Côte, Suisse

Traubensorte(n)
Chasselas

Degustation
Farbe: Helles Gelb mit goldigen Reflexen
Bouquet: Fruchtig mit blumigen Noten
Gaumen: Fruchtig, mineralische und würzige Noten

Eigenheit(en)
Vinifizierung: Nach traditioneller Art

Trinktemperatur
10-12°C

Idealer Begleiter zu
Aperitif, gegrilltem Fisch, Käsespezialitäten

Reifungspotential
2-3 Jahre