

DOMAINE DE HAUTE-COUR
Mont-sur-Rolle AOC
Mont-sur-Rolle, Suisse



Provenance
Mont-sur-Rolle, Suisse

Cépage(s)
Chasselas

Dégustation
Robe: jaune pâle aux reflets dorés
Bouquet: fruité, note citronnée, soutenue par une grande minéralité
Palais: attaque grasse, structuré, assez terroité, finale légèrement amère

Spécificité(s)
Vinification traditionnelle

Température de service
8-10°C

Accords gastronomiques
Poissons du lac et fromages à pâtes dures

Durée de garde
2 à 5 ans

Herkunft
Mont-sur-Rolle, Schweiz

Traubensorte(n)
Chasselas

Degustation
Farbe: Helles Gelb mit goldenen Reflexen
Bouquet: Fruchtig, Zitrusnoten, mit einer grossen Mineralität
Gaumen: Vollmundiger Auftakt, strukturiert, typischer Terroir-Ton, leicht bitterer Abgang

Eigenheit(en)
Traditionelle Vinifikation

Trinktemperatur
8-10°C

Idealer Begleiter zu
Süsswasserfisch und Hartkäse

Reifungspotential
2 bis 5 Jahre