CHATEAU MAISON BLANCHE
400 ans d'histoire

Château Maison Blanche Grand Cru Yvorne Chablais AOC

Suisse > Vaud > Chablais

Producteur
Château Maison Blanche, Yvorne

Cépage(s)
Chasselas

Note de dégustation
Robe : jaune or
Bouquet : Arômes intenses de fruits à noyaux et de tilleul, notes minérales. En vieillissant, s'ajoutent des touches de miel, de pêche et de coing
Palais : Puissant, racé, subtilement terroité pierre à fusil. Le gras et la puissance en fait un vin admirable et complexe

Accords mets-vin
Apéritifs, poissons grillés et en sauce, viandes blanches peu épicées, spécialités au fromage comme la fondue et la raclette. Il accompagne aussi merveilleusement bien les filets de perches, les terrines de légumes, les sushis et les ramequins au fromage

Spécificités
Le vignoble en terrasses du Château Maison Blanche occupe 7,5 hectares sur une pente raide de 35 à 40% de déclivité. Le sol caillouteux composé à 60 à 70% de galets est enrichi de dépôts alluvionnaires d'érosion alpine, riches en sédiments. Cette particularité du calcaire formé il y a plusieurs millions d'années suite à un gros éboulement en 1584, associé aux alluvions du Rhône plus récentes, donnent aux vins du Château Maison Blanche leur personnalité incomparable et leur typicité. Vinification: 6 mois en foudre.

Température de service
10 - 12°C

Garde
5 - 10 ans