

Château Maison Blanche rouge Grand Cru Yvorne Chablais AOC

Suisse > Vaud > Chablais



Producteur

Château Maison Blanche, Yvorne



Cépage(s)

Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, Gamay, Diolinoir

Note de dégustation



Robe : rouge rubis intense, nuances violacées

Bouquet : complexe, intense, fruité et épicé aux arômes de cerise noire, de poivre et de réglisse

Palais : attaque souple et équilibrée, vin gras aux tannins fondus, milieu de bouche fruité aux arômes de pruneaux, finale chaleureuse



Accords mets-vin

Viandes rouges, viandes grillées, volaille, fromages



Spécificités

Vinification traditionnelle



Température de service

15 - 17°C



Garde

2 - 4 ans