



Château de Châtagneréaz 1er Grand Cru Mont-sur-Rolle La Côte AOC

Suisse > Vaud > La Côte



Producteur

Château de Châtagneréaz, Mont-sur-Rolle

Cépage(s)

Chasselas

Note de dégustation

Robe : jaune pâle aux reflets dorés

Bouquet : épanoui, très élégant aux notes de miel d'acacia et de fleurs de tilleul

Palais : puissant, harmonieux et gras avec une structure solide

Accords mets-vin

Apéritif, poissons du lac, mets au fromage, Gruyère, Vacherin Mont d'Or

Spécificités

Premier Grand Cru. Vinification traditionnelle, température de fermentation contrôlée, élevage sur lies en foudres de chêne, 2e fermentation effectuée

Température de service

10 - 12°C

Garde

5 - 10 ans