CHÂTEAU DE CHÂTAGNERÉAZ SA

Viognier Châtagneréaz Grand Cru Mont-sur-Rolle La Côte AOC

Suisse > Vaud > La Côte

Producteur
Château de Châtagneréaz SA

Cépage(s)
Viognier

Note de dégustation
Robe : belle couleur claire
Bouquet : complexité aromatique avec des notes d'abricots et de fleurs blanches
Palais : Vin structuré, équilibré et puissant. On retrouve les arômes du nez, belle acidité, élégant et harmonieux

Accords mets-vin
Filet de féra fumé, mousse de brochet, tartare de St-Jacques

Spécificités
vinifié sans fermentation malolactique, de manière à conserver de la tonicité et les arômes. Il est élevé en barriques de 3ème et 4ème génération afin de compléter la palette aromatique.

Température de service
10 - 12°C

Garde
3 - 8 ans