

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



SCHENK

www.schenk-wine.ch