



Tartegnin Vigne du Baron Grand Cru 2021

Un bouquet complexe se présente au nez. Des notes minérales et florales avec un soupçon d'agrumes. Une excellente confirmation en bouche. Le corps ample et doux s'accompagne d'une acidité équilibrée et d'une finale rafraîchissante.

| | |
|-------------------------------|---|
| Producteur | Baron Patrick de Ladoucette - Mont le Vieux |
| Type d'article | Vin blanc |
| Pays | Suisse |
| Région | Vaud |
| Sous-région | La Côte |
| Appellation | AOC |
| Millésime | 2021 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 12.5 % |
| Température de consommation | 10° - 12° |
| Conservation | jusqu'en 2026 |
| Cépages | Chasselas |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 6561 |
| Accord mets et vins | Apéritif, Plats légers, Poisson, Veau |



Vinification

Vendanges manuelles. Élevage en cuve d'acier.

Terroir

Le terroir de Mont-le-Vieux s'étend sur Féchy et Tartegnin. Le domaine orienté sud-ouest à 450 mètres d'altitude offre une vue imprenable sur le lac Léman. Le microclimat y est optimal pour la maturation des raisins.

Histoire

Le premier vin blanc suisse de Patrick de Ladoucette. Le baron Patrick de Ladoucette est lié à la Suisse romande depuis longtemps déjà. Pendant ses études à Lausanne, il fut profondément inspiré par les environs du lac Léman. Le domaine se trouve ainsi à 450 mètres d'altitude, avec vue sur le lac.

