



Yvorne Vigne du Baron Grand Cru 2022

Issu de raisins parfaitement mûrs. L'appellation Yvorne produit généralement des chasselas un peu plus corsés et souples, car la situation exposée et ensoleillée permet au raisin de mûrir parfaitement. Le nez est floral, un peu fumé et d'agrumes. En bouche, une acidité douce avec un bon fruité.

Producteur	Baron Patrick de Ladoucette - Mont le Vieux
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Vaud
Appellation	AOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Chasselas
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	10062
Accord mets et vins	Plats légers, Apéritif, Fruits de mer, Poisson



Vinification

Vendanges manuelles. Élevage en cuve d'acier.

Terroir

Le terroir de Mont le Vieux s'étend sur Féchy et Tartegnin. Situé à environ 450 mètres d'altitude, le domaine est orienté au sud-ouest et offre une vue magnifique sur le lac Léman. Le microclimat est parfait pour une maturation optimale des raisins.

Histoire

Le Baron Patrick de Ladoucette est connu de notre clientèle depuis un certain temps déjà. Il produit dans la Loire des vins d'envergure internationale, du saucerre et du pouilly-fumé. Mais on sait moins que ses racines remontent aussi à la Suisse. Il a étudié à l'université de Lausanne et est lié à la Suisse depuis cette époque.

