Château du Châtelard Blanc Grand Cru 2022

Couleur jaune pâle dans le verre. Le Château du Châtelard Grand Cru séduit par son premier nez très fin, presque aérien. Aux premières notes florales succèdent d'agréables senteurs fruitées qui associent harmonieusement la chair de coing et de pêche à un soupçon d'arôme d'amande. En bouche, il est souple et fin. Idéal pour les chaudes journées d'été. Avec sa fine acidité nerveuse, il rafraîchit le palais et donne envie de boire la prochaine gorgée. Une finale pleine de race.

Producteur	Patrick Fonjallaz
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Vaud
Sous-région	Lavaux
Appellation	AOC
Millésime	2022
Format	70 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Chasselas
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	157262
Accord mets et vins	Apéritif, Pâtes, Poisson, Légumes, Fromage persillé

Vinification

Élevage en cuve d'acier.

Histoire

Le domaine viticole de la famille Fonjallaz est l'une des plus anciennes exploitations familiales de Suisse ; la chronique remonte à 1531, sur 13 générations. Le domaine s'étend sur 35 hectares de vignes. La vue sur le lac Léman depuis le jardin de Fonjallaz à Epesses est tout simplement époustouflante.