



Cuvée No 7 Grand Cru 2021

Le baron Patrick de Ladoucette est une référence pour les connaisseurs. Le domaine éponyme de la Loire produit des vins reconnus à travers le monde. Son La Côte vaudois se révèle être une savoureuse découverte. Pour le pressurage, seuls des raisins de chasselas sont utilisés agrémentés de notes florales et de la fraîcheur des agrumes. En bouche, ce vin de Tartegnin développe une fraîcheur agréable et corsée associée à une acidité harmonieuse, qui donne au vin un excellent potentiel de garde.

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
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Chasselas
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	8961
Accord mets et vins	Poisson, Fruits de mer



Vinification

Vendange manuelle. La fermentation alcoolique et malolactique a lieu dans des cuves en 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 de L» de La Côte, issu du domaine du Baron à Tartegnin (VD). Le baron Patrick de Ladoucette est depuis longtemps une référence pour nos clients. Dans la Loire, il produit des vins reconnus à travers le monde, du sancerre et du pouilly-fumé. Ce que l'on sait moins, c'est que ses racines se trouvent en Suisse. Depuis ses études à l'Université de Lausanne, il est en effet étroitement lié à la Suisse.

