Epesses La République Blanc 2024

Avec sa robe jaune clair et ses reflets verts, cet epesses est la promesse d'une expérience fraîche et pétillante. Il se distingue par son mélange unique d'agrumes et d'arômes de tilleul, de coing et de pain frais. En bouche, ses fines bulles et ses notes légères de citron vert vivifiant et de levure lui donnent de la rondeur. Le «La République Blanc» est un chasselas de caractère.

Producteur	Patrick Fonjallaz
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Vaud
Sous-région	Lavaux
Appellation	AOC
Millésime	2024
Format	35 cl
Alcool	12.2 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Chasselas
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322361
Accord mets et vins	Volaille, Pâtes, Champignons, Fromages à pâte molle

Vinification

L'élevage se fait en cuve en acier.

Terroir

Les terrasses abruptes et pittoresques de Lavaux sont le fruit du travail des moines cisterciens, qui ont commencé à nettoyer et cultiver cette région au début du XIIe siècle, sur demande de l'évêque de Lausanne. Aujourd'hui, elles sont inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO. Grâce à leur situation en pente idéale, les coteaux bénéficient pleinement du bon ensoleillement. La chaleur stockée dans les murs, mais aussi renvoyée par le lac en septembre, contribue grandement à la maturation optimale des raisins. Le sous-sol est dominé de molasses et de roches marneuses.

Histoire

Le vignoble de la famille Fonjallaz fait partie des plus anciennes exploitations familiales de Suisse: son histoire remonte sur 13 générations, jusqu'en 1531. La propriété s'étend sur 35 hectares, consacrés à la viticulture. La vue sur le lac Léman depuis le jardin des Fonjallaz à Epesses est à couper le souffle.