



Fläscher Chardonnay 2024

Les arômes complexes de citron et d'abricot frais sont finement soulignés par une note de vanille envoûtante. Extrêmement harmonieux et équilibré en bouche, ce vin est à la fois puissant et élégant, crémeux et frais.

Producteur	Davaz
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Grisons
Sous-région	Fläsch
Appellation	AOC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323326
Accord mets et vins	Veau, Poisson, Plats légers

Vinification

Les raisins de chardonnay sont délicatement pressés pendant plusieurs heures, la fermentation se fait en barrique neuve et l'élevage en fûts de deuxième et troisième remplissage.

Terroir

Les ingrédients du succès du domaine grison viennent notamment des sols moyennement riches et perméables, composés de limon, de gravier, de sable et d'ardoise des Grisons. A cela vient s'ajouter le climat idéal de la vallée du Rhin, qui bénéficie d'un bon ensoleillement, de l'effet de fShn et, très important, de grands écarts de températures entre le jour et la nuit.

Histoire





Le domaine Davaz est né d'un regroupement de parcelles entre 1966 et 1978. Les premiers cepes de ce nouveau vignoble ont été plantés en 1972 et, tout juste quatre ans plus tard, Hans et Annemarie ont quitté le village de Fläsch avec leurs cinq enfants pour aller s'installer au nouveau domaine situé entre Fläsch et Maienfeld. Les vins trouvèrent rapidement une clientèle fidèle et l'exploitation viticole connut un développement prospère. Andrea, le benjamin de la famille, reprit la direction de l'exploitation en 1991, avec sa femme Marianne.

