



Yvorne Vigne du Baron Grand Cru 2022

CHF 28.90 | 10 cl = CHF 3.85

Da uve perfettamente mature. La denominazione Yvorne produce di solito Chasselas più pieni e morbidi, poiché la posizione esposta e soleggiata permette alle uve di maturare perfettamente. Al naso, sentori floreali, leggermente affumicati e di agrumi. Al palato, acidità lieve con buon frutto.

Produttore	Baron Patrick de Ladoucette - Mont le Vieux
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Vaud
Classificazione	AOC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Chasselas
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	10062
Adatto a	Piatti leggeri, Aperitivi, Frutti di mare, Pesce



Vinificazione

Raccolta manuale. Maturazione in vasche d'acciaio.

Terroir

Il terroir di Mont le Vieux si estende su Féchy e Tartegnin. Il domaine si trova a circa 450 m s.l.m., è esposto a sud-ovest e offre una magnifica vista sul lago di Ginevra. Il microclima è perfetto per una maturazione ottimale delle uve.

Storia

Il Barone Patrick de Ladoucette è noto da tempo alla nostra clientela. Produce vini di levatura internazionale nella Loira, a Sancerre e a Pouilly-Fumé. Ma è meno noto che le sue radici risalgono anche alla Svizzera. Ha studiato all'Università di Losanna e da allora è rimasto legato alla Svizzera.

