



Saint-Léonard Maître de Chais 2024

Il Saint-Léonard Maître de Chais si presenta nel bicchiere con un colore giallo intenso. Al naso, intensi aromi di mela cotogna, albicocca e agrumi con note esotiche. Al palato, freschi aromi di fiori bianchi e agrumi. Meravigliosamente armonioso con un finale minerale.

| | |
|-----------------------------|--|
| Produttore | Provins |
| Categoria | Vino bianco |
| Paese | Svizzera |
| Regione | Vallese |
| Classificazione | AOC |
| Annata | 2024 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Temperatura di degustazione | 10° - 12° |
| Invecchiamento | fino a 2029 |
| Vitigni | Chasselas |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 322896 |
| Adatto a | Fondue, Raclette, Piatti asiatici, Formaggi, Crostacei, Pesce, Aperitivi |



Vinificazione

Maturazione in vasche d'acciaio.

Terroir

I vigneti del Vallese si estendono da ovest a est lungo il Rodano fino a Martigny. La riva destra del fiume è un'area di coltivazione ideale per un'ampia varietà di vitigni autoctoni.

Storia

Creata nel 1973, la linea Maître de Chais incarna i tre valori fondamentali della casa: tradizione, know-how e innovazione. I vini di questa gamma provengono tutti dalle migliori parcelle, selezionate con grande cura, dove ogni varietà di uva può rivelare le sue qualità fondamentali. Passione e precisione determinano il lavoro in vigna e in cantina. Gustare questi grandi vini pieni di carattere offre emozioni e piacere.

