



Yvorne Chant des Resses 2025

Il naso floreale e fruttato combina delicatezza e potenza con una notevole nota di mineralità del terroir. Al palato, un grande attacco, sostenuto dalla pienezza. Il vino è rotondo con note fruttate. Il finale è intenso e armonioso.

Produttore	Artisans Vignerons d'Yvorne
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Vaud
Sottoregione	Chablais
Classificazione	AOC
Annata	2025
Dimensioni della bottiglia	70 cl
Gradazione alcolica	12.3 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Chasselas
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	9765
Adatto a	Crostacei, Piatti a base di asparagi, Pesce, Carne di vitello, Pollame, Aperitivi



Vinificazione

Maturazione in vasche di acciaio inox.

Terroir

I vini bianchi di Yvorne devono il loro carattere vivace, potente e sottile ai terreni calcarei. Questi sono stati creati dalla frana del massiccio della Tour d'Âi, che ha quasi distrutto l'intero villaggio nel 1584.

Storia

Con i suoi 160 ettari di vigneti, Yvorne è il più grande comune viticolo del Cantone di Vaud.

