

BLANC DE MER

Description

Nez intense, fin et complexe où se mêlent parfums de fruits mûrs et notes toastées, bouche subtile, vive et onctueuse. La puissante structure et la persistance aromatique de ce vin, en font un vin grande classe.

Caractéristiques

Flaconnage **75 cl**

- ✓ **Cépage** : 70% Chardonnay et 30% Amigne
- ✓ **Sol** : Moraines glacières et alluvions
- ✓ **Air de production** : Vétroz, Saxon
- ✓ **Vinification** : Cuve et élevage de 4 mois sur lies
- ✓ **Accords mets / vins** : Apéritif, poissons et crustacés
- ✓ **Potentiel de garde** : 4-6 ans

Dégustation

Allie charme et vivacité, arôme de fruits à chair blanche

Œil – jaune paille avec des reflets gris

Nez – intense, fin et complexe, parfums de fruits mûrs, notes toastées

Bouche – subtile, vive et onctueuse

BLANC DE MER

Beschreibung

Intensive, feine und komplexe Nase, in der sich Aromen von reifen Früchten und Röstnoten vermischen, am Gaumen subtil, lebhaft und cremig. Die kräftige Struktur und die aromatische Persistenz dieses Weins machen ihn zu einem Wein der Spitzenklasse.

Charakteristiken

Flakonierung 75 cl

- ✓ **Rebsorte:** 70% Chardonnay und 30% Amigne
- ✓ **Boden :** Gletschermoränen und Schwemmland
- ✓ **Produktionsluft :** Vétroz, Saxon
- ✓ **Weinbereitung:** Tank und 4-monatiger Ausbau auf der Hefe
- ✓ **Passt zu:** Aperitif, Fisch und Krustentiere
- ✓ **Lagerpotenzial:** 4-6 Jahre

Verkostungsnotizen

Verbindet Charme und Lebendigkeit, Aroma von weißfleischigen Früchten

Farbe – strohgelb mit grauen Reflexen

Nase – intensiv, fein und komplex, Aromen von reifen Früchten, Toastnoten

Geschmack – subtil, lebhaft und cremig

BLANC DE MER

Description

Intense, fine and complex nose with ripe fruit and toasted notes, subtle, lively and unctuous palate. The powerful structure and aromatic persistence of this wine make it a high-class wine.

Characteristics

Bottling 75 cl

- ✓ **Grape variety:** 70% Chardonnay and 30% Amigne
- ✓ **Soil:** glacial moraine and alluvium
- ✓ **Production area:** Vétroz, Saxon
- ✓ **Vinification:** Vat and 4 months maturation on lees
- ✓ **Food pairing:** Aperitif, fish and shellfish
- ✓ **Ageing potential:** 4-6 years

Tasting notes

Charming and lively, with an aroma of white fleshy fruits

Eye – straw yellow with grey highlights

Nose – intense, fine and complex, ripe fruit flavours, toasted notes

Palate – subtle, lively and smooth