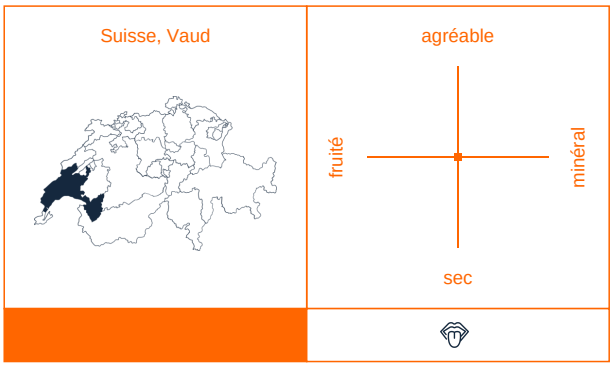
MW YVORNE - CHABLAIS AOC MW AOC

DEVINIÈRE



Le nez révèle un mélange de notes fruitées et darômes floraux (fleurs de tilleul), complétés par des notes minérales et herbacées. Ce vin blanc de la commune dYvorne tire ses qualités dun savant mariage entre cépage, terroir et tradition - trois éléments qui sexpriment dans un cru parfaitement équilibré, au nez frais et fruité et à la structure ferme. La finale dune longueur moyenne fait à nouveau ressortir toute la palette aromatique et confère à lYvorne sa saveur typique.



Chasselas

Maturité optimale: 1 - 3 Années

En cuve inox

herbacé / végétal, fruits à noyau, végétal frais, minéral, fleur de tilleul

cocktail de crevettes, cuisine au wok, fruits de mer, crustacés, poisson

Température de dégustation: 7 jusqu'à 9 °C

12.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
doux	acide

VOI MIGROS partner