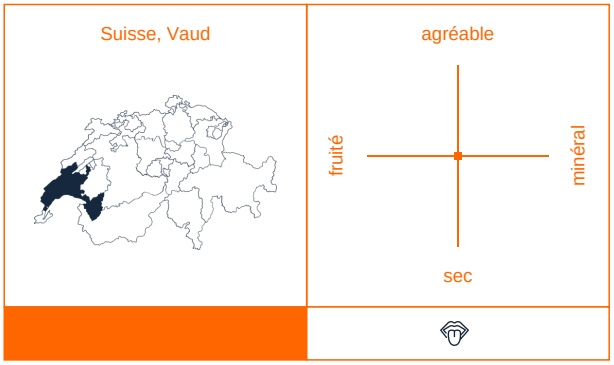
MW EPESSES - LAVAUX AOC MW AC

DEVINIÈRE



LEpesses développe une palette aromatique intense et complexe au nez : fruits à noyaux, arômes floraux, foin. Il séduit au palais par sa typicité et sa structure élégante et profonde. Quant à la finale, elle se révèle tout aussi convaincante par sa persistance, son intensité et son caractère fruité bien marqué.



Chasselas

Maturité optimale: 2 - 4 Années

En cuve inox

fruits à noyau, poire, groseille à maquereau, fleur de sureau, foin

apéritif, fromages, terrine de poisson, poissons d'eau douce

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

12 % Vol.

Contient des sulfites

léger	**lourd**
doux	**acide**

VDI MIGROS partner