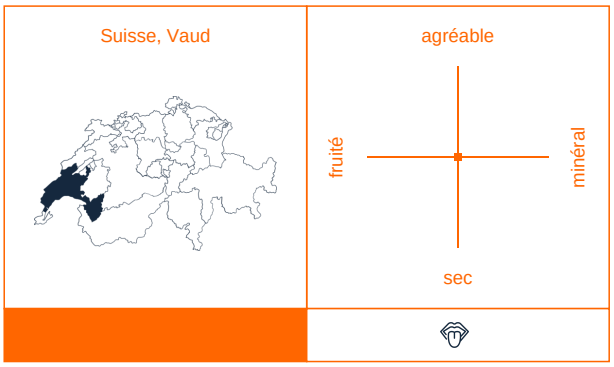
MONT-SUR-ROLLE - LA CÔTE AOC AOC

DEVINIÈRE



Des arômes frais et fruités pleins de séduction s'épanouissent au nez. Ce bouquet délicat est arrondi par de discrètes notes de levure et de noisette. En bouche, ce Mont-sur-Rolle convainc par son équilibre, sa fraîcheur et sa franchise. En nous propose un vin franc et harmonieux, dont les remarquables qualités sexpriment jusquen finale.



Chasselas

Maturité optimale: 1 - 2 Années

En cuve inox

fruité, arômes de noix, levure

apéritif, poisson, mets de légumes, fromages

Température de dégustation: 7 jusqu'à 9 °C

12.3 % Vol.

Contient des sulfites

léger	**lourd**
doux	**acide**

VOI MIGROS partner