



Celliers du Chablais

Yvorne blanc Chablais AOC

Pays
Suisse

Région
Vaud

Cépages
Chasselas

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12.60%

Caractère

Un vin blanc frais, fruité, léger et délicatement gouleyant, avec une robe jaune clair traversée de subtils reflets verts et un bouquet d'intensité moyenne, aux notes de pêche avec de légères nuances de fruits à pépins et de fruits exotiques. Pétillant au palais, sec et frais, ce vin présente une structure d'ampleur moyenne, un caractère fruité très subtil et une belle harmonie.

Type de vin



Les légers



Les frais

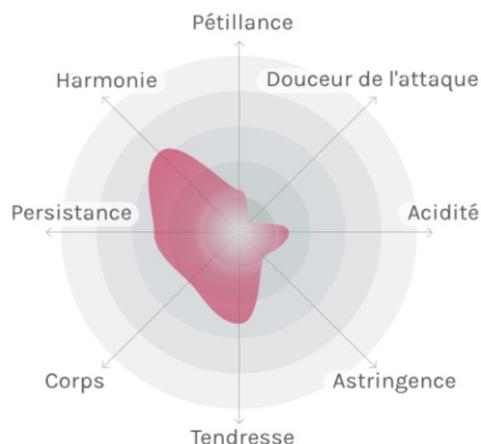


Les fruités

Producteur/Marque

Celliers du Chablais

Basée à Aigle, au cœur du Chablais vaudois, cette cave de tradition, organisée sous forme de coopérative, produit avec passion des vins vaudois traditionnels ainsi que des vins innovants et modernes couronnés par des prix. Les Celliers du Chablais ont acheté une grande partie des vignes entourant le célèbre Château d'Aigle au Général Henri Guisan. Le vignoble est cultivé par 135 vigneronnes de manière aussi naturelle que possible. Le rendement est limité pour des raisons de qualité et la récolte se fait à la main. Unique en son genre, le terroir confère les arômes floraux et minéraux aux vins du Celliers du Chablais, alors que les arômes fruités intenses sont dus aux nombreuses heures d'ensoleillement.



Accords mets-vin



Plats asiatiques