

Le Pot de Cuvillon Rouge

Chablais AOC

Suisse > Vaud > Chablais

Garde :
2 - 3 ans

% Vol :
12.30°



Cépage(s) :

Gamay, Pinot Noir, Gamaret

Note de dégustation

Robe : Pourpre clair.

Nez : Arômes fruités, friands et vivaces.

Palais : Équilibré, élégant, aux tanins soyeux et à la finale agréablement ronde.

Accords mets-vin

Viande séchée, saucisse à l'ail, boulettes de viande, charbonnade, spaghettis sauce bolognaise, tarte au vin cuit.

Terroir

Les montagnes forment un écrin dans lequel ce vignoble du Chablais, protégé des courants froids, bénéficie d'un ensoleillement idéal. Le sol, pierreux et riche en minéraux, est précieux pour la culture de la vigne.

Vinification

Vinification traditionnelle sous contrôle des températures, élevage en grandes foudres de chêne.

Œnologue(s)

André Hotz