

Le Pot des Couronnés

Lavaux AOC

Suisse > Vaud > Lavaux

Garde :
2 - 3 ans

% Vol :
12.00°



Cépage(s) :

Chasselas

Note de dégustation

Robe : Élégante, d'un jaune clair avec de magnifiques reflets dorés.

Nez : Intense aux notes florales.

Palais : Équilibré, souple et ample, finale fruitée.

Accords mets-vin

Antipasti, tapas, filets de perche meunière ou aux amandes, salade de crabe, langoustes et homards, volaille grillée, risotto aux truffes.

Terroir

Ce nectar provient de terrasses du magnifique terroir de Lavaux, au sol argilo-calcaire.

Vinification

Traditionnelle, élevage partiellement en cuves inox et partiellement en foudres de chêne.

Œnologue(s)

André Hotz