

Cure d'Attalens Grand Cru 2017

Chardonne, Lavaux AOC (Caisse bois 1 bt. - Pot vaudois 1822)

Suisse › Vaud › Lavaux

% Vol :
12.30°



Cépage(s) :

Chasselas

Note de dégustation

Robe : Lumineuse, d'un beau jaune clair aux reflets dorés.

Nez : Intense et complexe aux senteurs de pêche et de poire complétées par des notes florales de tilleul.

Palais : Très équilibré, vineux avec des notes de fruits d'une longue persistance.

Accords mets-vin

Terrine de crustacés, filets de perche, omble chevalier, brochet, fondue au vacherin fribourgeois, plateau de fromages.

Terroir

La maison Obrist est propriétaire de ce vignoble d'exception depuis 1896. Sur les hauts de Vevey, les vignes, adossées aux coteaux exposés plein sud au cœur du lieu de production Chardonne, surplombent le lac Léman. Le domaine est soumis aux visites de la Confrérie des Vignerons de Vevey, qui a couronné à maintes reprises les vigneron travaillant cette terre de prédilection aux sols graveleux et mi-calcaires.

Vinification

Vendanges manuelles, vinification traditionnelle, élevage en vases de bois

Œnologue(s)

André Hotz