

Viognier Cure d'Attalens Grand Cru 2018

Chardonne, Lavaux AOC

Suisse > Vaud > Lavaux

Garde :
4 - 6 ans

% Vol :
13.50°



Cépage(s) :

Viognier (100%)

Notes de dégustation

Robe : Claire et lumineuse avec quelques reflets dorés.

Nez : Arômes complexes de pêche, d'abricot, de violette et d'acacia.

Palais : Très corsé et présente une belle onctuosité en finale.

Accords mets-vin

Asperges et Jamón Serrano, salade au magret et foie gras, coquilles Saint-Jacques, crevettes au gingembre, filet de cabillaud, loup de mer, boudin noir aux pommes, fromages de chèvre frais.

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. Ce cépage est originaire des Côtes-du-Rhône septentrionales, où il a fait la renommée du Condrieu AOC ou encore du Château-Grillet AOC. Il révèle tout son potentiel sur un sol maigre et requiert un ensoleillement optimal.

Vinification

Vendanges manuelles, vinification traditionnelle, élevage en vases de bois.

Œnologue(s)

Léonard Pfister