

## OBRIST BRUT

Vin de Pays, mousseux suisse

Suisse > Romandie



### Cépage(s) :

Chardonnay

### Notes de dégustation

**Robe** : D'un jaune pâle aux reflets argentés. Son perlage fin et persistant accentue toute l'élégance de sa personnalité !

**Nez** : Complexe avec des parfums d'agrumes, tels que le citron et la mandarine, et de pétales de rose

**Palais** : D'une agréable fraîcheur et d'une belle vivacité, un vin pétillant, joyeux et d'une grande élégance !

### Accords mets-vin

Vin de fête et d'apéritif, assiette de poissons fumés, bouchée aux crevettes, asperges fraîches, cassolette de coques et de pétoncles, bisque de homard, brochettes de Saint-Jacques, loup de mer grillé, canard aux olives, beaufort, camembert, ananas flambé, charlotte aux abricots

### Terroir

Issu de terroirs bien adaptés à la culture du Chardonnay, dans la région lémanique.

### Vinification

En cuves acier à température contrôlée, assemblage de différentes cuves avant la prise de mousse