Chardonnay Gräba 2022

CHF 43.00 | 10 cl = CHF 5.73

Chardonnay complexe avec des arômes de noisettes grillées, de vanille et d'ananas. Belle minéralité avec un fondant subtil. Très puissant avec une finale longue et fantastique.

Producteur	Davaz
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Grisons
Appellation	AOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	285762
Accord mets et vins	Fruits de mer, Poisson, Plats légers

Vinification

Les raisins de ce chardonnay proviennent du vignoble Gräba. Seuls les meilleurs raisins sont utilisés. Le Gräba est élevé en barrique.

Terroir

Les ingrédients du succès du domaine grison viennent notamment des sols moyennement riches et perméables, composés de limon, de gravier, de sable et d'ardoise des Grisons. A cela vient s'ajouter le climat idéal de la vallée du Rhin, qui bénéficie d'un bon ensoleillement, de l'effet de fShn et, très important, de grands écarts de températures entre le jour et la nuit.

Histoire

Le domaine Davaz est né d'un regroupement de parcelles entre 1966 et 1978. Les premiers ceps de ce nouveau vignoble ont été plantés en 1972 et, tout juste quatre ans plus tard, Hans et Annemarie ont quitté le village de Fläsch avec leurs cinq enfants pour aller s'installer au nouveau domaine situé entre Fläsch et Maienfeld. Les vins trouvèrent rapidement une clientèle fidèle et l'exploitation viticole connut un développement prospère. Andrea, le benjamin de la famille, reprit la direction de l'exploitation en 1991, avec sa femme Marianne.