



Yvorne Chant des Resses 2023

CHF 19.50 | 10 cl = CHF 2.79

Le nez floral et fruité allie la délicatesse à la puissance avec une touche remarquable de minéralité marquée par le terroir. En bouche, une grande attaque soutenue par de l'ampleur. Le vin est rond avec des notes fruitées. La finale se révèle intense et harmonieuse.

Producteur	Artisans Vignerons d'Yvorne
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Vaud
Sous-région	Chablais
Appellation	AOC
Millésime	2023
Format	70 cl
Alcool	12.6 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Chasselas
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	9563
Accord mets et vins	Crustacés, Plats à base d'asperges, Poisson, Veau, Volaille, Apéritif



Vinification

Élevage en cuve inox.

Terroir

Les vins blancs d'Yvorne doivent leur caractère vif, puissant et finement nerveux aux sols calcaires. Ceux-ci ont été formés par l'éboulement du massif de la Tour d'Âi, qui a détruit presque tout le village en 1584.

Histoire

Avec ses 160 hectares de vignes, Yvorne est la plus grande commune viticole du canton de Vaud.

