



Mont sur Rolle Grand Cru 2022

Le chasselas Domaine de Morsier présente une robe jaune d'or aux reflets argentés et un délicat bouquet minéral aux notes de fleurs de tilleul. En bouche, il est expressif et puissant avec une finale sur de délicieuses notes fruitées de pêche blanche.

| | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| Producteur | Domaine de Morsier |
| Type d'article | Vin blanc |
| Pays | Suisse |
| Région | Vaud |
| Sous-région | La Côte |
| Appellation | AOC |
| Millésime | 2022 |
| Format | 70 cl |
| Alcool | 12.0 % |
| Température de consommation | 8° - 10° |
| Conservation | jusqu'en 2025 |
| Cépages | Chasselas |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 9062 |
| Accord mets et vins | Poisson, Raclette, Fondue, Apéritif |



Vinification

Ce chasselas est vinifié sur le domaine et élevé dans de grands fûts de bois. Ceux-ci non pas pour obtenir un ton boisé, mais pour assouplir le vin.

Terroir

Tel un joyau, le vignoble de Mont-sur-Rolle s'étend sur 250 hectares entre lac et Jura. Les vignes sont situées entre 400 et 600 mètres d'altitude sur un sol argileux et caillouteux qui donne des vins aux caractéristiques typiques.

Histoire

Le domaine de la famille de Morsier se trouve dans le hameau «du Crochet» à Mont-sur-Rolle. Ses quelque 6 hectares (essentiellement de chasselas) comptent parmi les parcelles les mieux placées de la région viticole de La Côte et sont aux mains de la famille en septième génération.

