



Yvorne Grand Cru Domaine de l'Ovaille 2022

Fin, racé, minéral, intense et fruité. Notes de silex - un des meilleurs Yvornes !

| | |
|-------------------------------|---|
| Producteur | Jacques Deladoey |
| Type d'article | Vin blanc |
| Pays | Suisse |
| Région | Vaud |
| Sous-région | Chablais |
| Appellation | AOC |
| Millésime | 2022 |
| Format | 70 cl |
| Alcool | 12.5 % |
| Température de consommation | 8° - 10° |
| Conservation | 2025 - 2027 |
| Cépages | Chasselas |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Informations complémentaires | Vegan |
| Numéro d'article | 555662 |
| Accord mets et vins | Desserts, Grillades, Veau, Fruits de mer, Poisson de mer, Poisson, Apéritif |



Vinification

L'élevage se fait en fûts de chêne.

Terroir

Silex, gravier

Histoire

Le vin pousse sur les gravats de l'éboulement du 4 mars 1584, d'où le nom l'Ovaille : désastre, catastrophe.

