



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.

