



Cuvée Blanc Chardignon 2018

Une cuvée intéressante à base de chardonnay et de sauvignon blanc. La robe jaune paille clair s'accompagne d'un nez exotique de fleur de sureau, de miel et d'ananas. Le palais est dominé par le fruit.

Producteur	Domaine Donatsch
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Grisons
Appellation	VdP
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2024
Cépages	Chardonnay, Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	309968
Accord mets et vins	Fruits de mer, Volaille, Curry, Plats asiatiques, Plats légers, Plats à base d'asperges



Vinification

La fermentation et l'élevage sont réalisés en fûts usagés.

Histoire

La devise de Martin Donatsch: «Toujours en avance sur les tendances, nous sommes restés fidèles à la culture et à la tradition.» Ce vignoble est aux mains de la famille Donatsch depuis plus de 100 ans: c'est ici que les premiers raisins de chardonnay des Grisons ont été vendangés et que les premiers ceps ont été cultivés. C'est également ici que le premier cabernet sauvignon a été dégusté, que le premier crémant Malanser a été produit selon la méthode champenoise et que les premières barriques ont été utilisées dans les Grisons. A plusieurs reprises, Martin Donatsch a remporté le titre de «Champion du monde des producteurs de pinot noir».

