



Yvorne Chant des Resses 2023

Il naso floreale e fruttato combina delicatezza e potenza con una notevole nota di mineralità del terroir. Al palato, un grande attacco, sostenuto dalla pienezza. Il vino è rotondo con note fruttate. Il finale è intenso e armonioso.

| | |
|--------------------------------|---|
| Produttore | Artisans Vignerons d'Yvorne |
| Categoria | Vino bianco |
| Paese | Svizzera |
| Regione | Vaud |
| Sottoregione | Chablais |
| Classificazione | AOC |
| Annata | 2023 |
| Dimensioni della bottiglia | 70 cl |
| Gradazione alcolica | 12.6 % |
| Temperatura di degustazione | 10° - 12° |
| Invecchiamento | fino a 2026 |
| Vitigni | Chasselas |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 9563 |
| Adatto a | Crostacei, Piatti a base di asparagi, Pesce, Carne di vitello, Pollame, Aperitivi |



Vinificazione

Maturazione in vasche di acciaio inox.

Terroir

I vini bianchi di Yvorne devono il loro carattere vivace, potente e sottile ai terreni calcarei. Questi sono stati creati dalla frana del massiccio della Tour d'Äi, che ha quasi distrutto l'intero villaggio nel 1584.

Storia

Con i suoi 160 ettari di vigneti, Yvorne è il più grande comune viticolo del Cantone di Vaud.

