

Réserve Blanche 2022



Le Chasselas est un cépage extraordinaire. Révélateur de terroir, il permet l'élaboration de vins élégants et subtils tout en étant très complexes.

C'est l'envie d'explorer ce potentiel qui guide nos choix à la vigne comme à la cave dans la réalisation de la Réserve Banche.

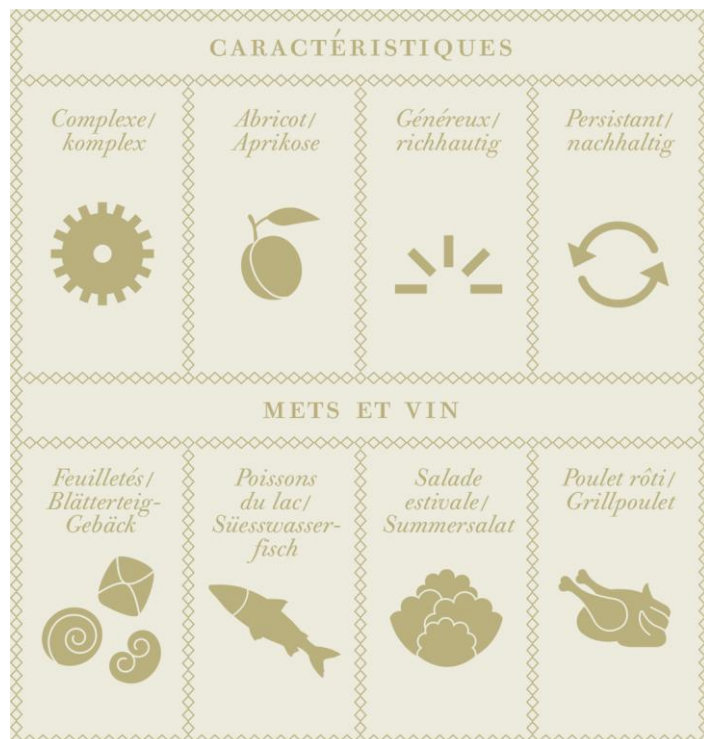
Les raisins proviennent d'une sélection parcellaire. La fermentation alcoolique se fait avec les levures naturelles. Cette méthode permet une fermentation très douce et lente qui se termine en même temps que la fermentation malolactique. Après un élevage sur lies de 6 mois, le vin est mis en bouteilles fin avril.

Un Chasselas riche et structuré, deux caractéristiques qui en font un vin de gastronomie. Il s'allie avec de nombreux plats différents, quiches, poissons, diverses viandes, salades estivales, un vrai plaisir !

Maturité idéale : 1-4 ans

Température de service : 11°C

Réserve Blanche 2022



Chasselas ist eine wunderbare Rebsorte. Sie ermöglicht die Herstellung eleganter und subtiler Weine, die sowohl sehr komplex sind und das Terroir widerspiegeln.

Der Wunsch, dieses Potenzial zu erforschen, leitet unsere Entscheidungen im Weinberg wie im Keller.

Die Trauben stammen aus einer bestimmten Parzellenselektion. Die alkoholische Gärung erfolgt mit natürlichen Hefen. Diese Methode ermöglicht eine sehr sanfte und langsame Gärung, die zur gleichen Zeit wie die malolaktische Gärung abgeschlossen wird. Nach einem sechsmonatigen Ausbau auf der Hefe wird der Wein Ende April in Flaschen abgefüllt.

Ein reicher und strukturierter Chasselas. Diese zwei Eigenschaften, machen ihn zu einem Gastronomiewein. Er passt zu vielen verschiedenen Gerichten wie Quiches, Fisch, diverse Fleischsorten und sommerlichen Salaten - ein wahres Vergnügen!

Lagerpotenzial : 1-4 Jahre

Trinktemperatur : 11°C