

domaine de la vigne blanche

Chasselas

Parcelle : La Vigne Blanche

Millésime : 2016

Cépage (s) : 100 % Chasselas

Commentaire de dégustation :

Le nez libère des arômes très minéraux, un léger fruit et une note fermentaire légèrement lactique. La bouche est toute en rondeur avec une belle structure et l'on retrouve les notes minérales et fermentaires du nez avec une longue persistance aromatique en finale.

Accords : Apéritifs, fromages à pâte dure

Vendange : manuelle à 76°Oe

Rendement : 7,5 dl/m²

Vinification élevage :

Le vin est élaboré en cuve inox. Vinification traditionnelle avec fermentation malolactique effectuée. Conservation d'un léger carbonique naturel du vin, pour garder la fraîcheur.

Année de plantation : 2001 et 2004

Situation de la parcelle : Sur la commune de Cognoy, orientée sud, sud-ouest

Sol : ancienne moraine glacière, sol léger, graveleux, roche mère à 1,2 mètres

Surface : 8400 mètres²

