



# 13 Coteaux - Eclat de Chasselas


## Cave des 13 Coteaux


Des grappes de chasselas issues d'une sélection variétale et parcellaire hautement qualitative sont soigneusement égrappées et foulées avant la mise en cuvaison pour la fermentation. Ce mode de vinification permet d'extraire des baies les pigments de couleur et les tanins. Un élevage de 11 mois en vase de chêne suisse, suivi d'une maturation de 12 mois en bouteille, confère à ce cru une intégration équilibrée du bois et une maturité optimale.

Millésime: 2019 | Contenance: 75cl

n° 1473 | 20 En stock

20.50 CHF / Bouteille(s)


- 

**Type de vin**  
Blanc
- 

**Cépages**  
Chasselas
- 

**AOC**  
Côtes-de-l'Orbe
- Style de Vin**



Fruité  
Minéral  
Boisé
- 

**Accords**  
Poisson  
Fromage