



La Combe

Chasselas, Villetette Grand Cru - AOC Lavaux



Robe jaune claire et nuances dorées. Au nez des notes de pêches et d'amandes. En attaque une forte sensation veloutée traduit un vin très gras. Une belle longueur étayée à la fois par une forte minéralité et une pointe d'amertume en finale.



Provenance:

Ce vin est issu de la zone cadastrale du même nom et située sur la commune de Villetette. Ces vignes sont orientées sud, sud-est et poussent sur une pente moyenne de 28%



Cépage:

– Chasselas 100% –

Les plants de ces vignes sont âgés de 10 à 33 ans



Accord gastronomique:

Un vin parfait pour accompagner les poissons du lac ou les viandes blanches.



Température:

Nous recommandons une température de service de 11°



Garde:

Ce chasselas atteint sa pleine maturité au bout d'un an. Au fil des années il développera des notes soyeuses et complexes.



Spécificité:

La Combe est le fer de lance de la famille Bujard depuis 1904