



## DIVONA / Cuvée XC

La Côte AOC

75cl - Art. 004558.002



<b>Pays/Région:</b>	Suisse / Vaud / La Côte
<b>Origine:</b>	Le Divona est un nouveau cépage blanc suisse, né d'un croisement entre le Bronner (cépage allemand) et le Gamaret. C'est un cépage de nouvelle génération résistant au Mildiou et à l'Oïdium.
<b>Cépages:</b>	Divona
<b>A déguster:</b>	Dans les 5 ans.
<b>Commentaire de dégustation :</b>	<b>Couleur:</b> Jaune pâle et brillant. <b>Au nez:</b> Bonne intensité aromatique sur des notes fruités comme la mangue, abricot, mirabelle et agrumes. <b>En bouche:</b> Belle onctuosité, richesse et longueur.
<b>Service:</b>	10-12°C
<b>Accords mets &amp; vins:</b>	S'accorde parfaitement avec les poissons et crustacées. Mets à base de fromage et cuisine méditerranéenne.

---

<b>Land/Region:</b>	Schweiz / Waadt / La Côte
<b>Herkunft :</b>	Die neue weisse schweizer Rebsorte Divona ist eine Kreuzung von Bronner und Gamaret. Die Rebsorte ist äusserst resistent gegen Mehltau sowie gegen Graufäule.
<b>Rebsorten:</b>	Divona
<b>Weinprobe:</b>	Innerhalb von 5 Jahren.
<b>Degustations Kommentar:</b>	<b>Farbe:</b> Ein glänzend helles Gelb. <b>Nase:</b> Schöne Aromatik mit Früchtenoten nach Mango, Aprikosen, Mirabellen und Zitrusfrüchten. <b>Im Mund:</b> Samtiger Gaumen, reichhaltig und lang anhaltend.
<b>Ausschank :</b>	10-12°C
<b>Kulinarische Begleitung:</b>	Passt sehr gut zu Fisch und Meeresfrüchten. Zu Käsegerichten und Mittelmeerküche.