



DORAL Expression

La Côte AOC

75cl - Art. 004662.002



| | |
|---------------------------------------|--|
| Pays/Région: | Suisse / Vaud |
| Situation: | Divers parcelles situées dans l'aire d'appellation contrôlée La Côte AOC au bord du Lac Léman. |
| Cépages: | Doral (Cépage issu du croisement entre Chasselas et Chardonnay) |
| A déguster: | Dans les 5 ans |
| Arômes: | Couleur : Brillante, belle robe jaune doré à reflets vert pâle. Au nez: Intense aux arômes fruités, floraux et épicés. Fruits comme l'abricot, la pêche et la poire. Fleurs blanches et jaunes, épices type noix de muscade En bouche: Vin frais, fruité et complexe. La douceur et l'acidité s'entremêlent aux senteurs de fruits. Longueur moyenne à bonne. |
| Service: | 12°C |
| Accords mets & vins: | Aperitif, cuisine exotique, poisson, crustacés, risotto. |
| Médailles & distinctions : | Argent – Expovina 2023 |

| | |
|--|---|
| Land/Region: | Schweiz / Waadt |
| Lage: | Verschiedene Parzellen aus der geschützten Ursprungsbezeichnung La Côte AOC am Ufer des Genfersees. |
| Rebsorten: | Doral (Rebsorte aus der Kreuzung zwischen Chasselas und Chardonnay) |
| Weinprobe: | Innerhalb von 5 Jahren |
| Degustations Kommentar: | Farbe: Glänzend, schöne goldgelbe Robe mit hellgrünen Reflexen. Nase: Intensive Aromen nach Früchten und Blumen und leicht würzig. Früchte wie Aprikose, Pfirsich und Birne. Gelbe und weisse Blumen sowie Muskatnuss. Im Mund: Frisch, fruchtig und komplex. Die Süsse und Säure vermahlen sich mit fruchtigen Aromen. Der Abgang ist mittel bis langanhaltend. |
| Ausschanktemp: | 12°C |
| Begleitung: | Aperitif, exotische Küche, Fisch, Meeresfrüchte, Risotto |
| Medaillen & Auszeichnungen: | Silber - Expovina 2023 |