



11.5% vol.

Potentiel de garde: 1-2 ans

75 cl

Température de service: 11°C

C'est entre fin septembre et début octobre que le Chasselas a atteint sa maturité optimale. La qualité exceptionnelle des raisins, nous a permis de conduire une partie de la fermentation alcoolique avec des levures spontanées.

Avec son parfum fruité rappelant les agrumes et les pêches et ses subtils nuances florales, notre Vully se montre à la hauteur de nos attentes.

CARACTÉRISTIQUES

Complexe



Généreux



Pêche



Agrumes



METS ET VIN

Apéritif



Poisson du lac



Pour le plaisir



Gruyère



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES



11.5% vol.

Genussreife: 1-2 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 11°C

Zwischen Ende September und Anfang Oktober erreichten die Chasselas-Trauben für unseren Vully die optimale Reife. Das ausserordentlich gesunde Traubengut erlaubte es uns, diesen Wein teilweise spontan und mit den eigenen Hefen zu vergären.

Mit seinem fruchtigen Duft, der an Zitrusfrüchte und Pfirsich erinnert, und seinen subtilen floralen Noten wird unser Vully den hohen Erwartungen vollends gerecht.

EIGENSCHAFTEN

komplex



reichhaltig



Pfirsich



Zitrusfrücht



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Apéritif



Süesswasserfisch



zur Fröid



Gruyère



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES