

AOC Chablais	Chasselas 70 cl	Douceur d'Automne 50 cl	Rosé « C'est l'heure de l'apéro » 50cl	Pinot noir 70cl	Divico 75 cl
<p>Descriptif / Assemblages</p>	<p>Le Chasselas fait partie des cépages typiquement Vaudois donnant un vin généralement sec.</p> <p>Son élégance est puisée dans les sols afin de donner la typicité à son vin.</p>	<p>Un Doral passerillé en vigne ou en grange et pressuré entre les mois de novembre et décembre.</p> <p>Un vin doux aux notes d'abricots secs. Un « Must » avec du foie gras, un serac ou un dessert au chocolat.</p>	<p>Un excellent rosé fruité tiré de Gamay et Pinot Noir.</p> <p>Il développe son parfum de cerise qui animera avec joie vos apéritifs d'été.</p>	<p>Un Pinot Noir qui se déguste à tout moment.</p> <p>Fruité, légèrement corsé, il se servira autant en apéro, qu'en accompagnement de nos fromages et viandes du pays.</p>	<p>Le Divico est un cépage résistant aux maladies fongiques. Il n'y a pas du tout de traitements phytosanitaires dans les parcelles.</p> <p>Un vin puissant, légèrement boisé avec des touches de cerises noires. Il saura émerveiller vos plus beaux repas.</p>
<p>Accompagnement</p>	<p>Apéritifs ; Mets au fromage ; poissons</p>	<p>Entrées ; Foie gras ; Desserts ; Fromages</p>	<p>Apéritifs</p>	<p>Apéritifs ; fromages ; viandes</p>	<p>Viandes rouges ; Chasse ; poissons</p>
<p>Le Vin</p>					

