



CHÂTEAU DE PERROY BLANC CUVÉE PRESTIGE GRAND CRU - LA CÔTE AOC

Château de Perroy
Suisse - Vaud

Le bouquet développe des arômes friands de fruits (poire, coing, pêche, melon) relevés par une touche de miel. A cela s'ajoutent des arômes floraux qui séduisent d'emblée. Le sol argileux du CHÂTEAU DE PERROY est à la base d'un vin blanc typé, fruité et harmonieux, exprimant parfaitement le cépage et le terroir. L'harmonieux équilibre entre un corps riche et une structure soutenue produit une forte impression au palais ainsi qu'une finale dense. Le CHÂTEAU DE PERROY est un vin blanc au profil et au caractère très affirmés !

-  Unité: 70 cl
-  cépages: Chasselas
-  expansion du vin: En cuve inox
-  Alcool: 13% Vol.
-  agréable maturité de 1 et 4 année
-  arôme: poire, coing, pêche, melon, acacia, fleur de tilleul, miel
-  convient: amuse-bouche/hors-d'oeuvre, pâtés / terrines, assiette de fromages, poissons d'eau douce
-  Température de service: 8-10°C
- 