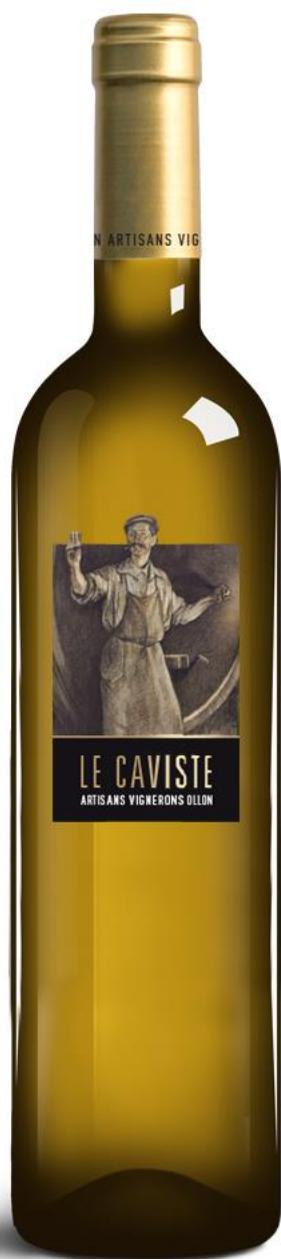




UN TERROIR, UNE LÉGENDE

Caviste Blanc Ollon

Appellation d'origine contrôlée Chablais



Région :	Chablais – Vaud
Appellation :	Ollon
Cépage :	Chasselas
Vignoble :	Vignes cultivées en pente et terrasses ; taille Guyot et Gobelet
Sol :	Terres profondes à dominance argilo calcaire sur moraine alpine
Vinification :	Classique en cuve, température de fermentation contrôlée
Température:	10 à 12 °Celsius
Gastronomie :	Apéritif, poissons, viandes blanches et mets au fromage

Note de dégustation :

La robe est or pâle avec des reflets brillants.

Le bouquet est fruité et floral, tout en finesse, avec une belle intensité où l'on retrouve le tilleul en fleur, caractère typique du chasselas.

Le palais est vif et friand en attaque, l'évolution est marquée par la jeunesse, l'ampleur et la persistance aromatique du fruit ; en finale, la puissance et la générosité de ses arômes confirment l'harmonie et la structure de ce vin.