



UN TERROIR, UNE LÉGENDE

## Faveur des Muses Ollon

Appellation d'origine contrôlée Chablais



<b>Région :</b>	Chablais – Vaud
<b>Appellation :</b>	Ollon
<b>Cépage :</b>	Chasselas
<b>Vignoble :</b>	Vieilles vignes cultivées en forte pente avec exposition sud/sud-est
<b>Sol :</b>	Teneur en gypse, caillouteux
<b>Vinification :</b>	En cuve, température de fermentation contrôlée
<b>Température :</b>	10°Celsius
<b>Gastronomie :</b>	Poissons d'eau douce, viandes blanches et fromages à pâtes molles

### Note de dégustation :

La robe d'un jaune doré témoigne de la maturité de la vendange.

Le bouquet est puissant, ample et épanoui, on retrouve une superbe complexité d'arômes allié à une note fruitée, toute d'élégance et de finesse.

Le palais est fruité et flatteur, avec beaucoup d'intensité et d'ampleur en attaque ; l'évolution laisse apparaître l'élégance et la finesse avec une touche moelleuse et veloutée. Le final est corsé avec une belle persistance des arômes légèrement confits, ce vin est racé et harmonieux.