

DRINKS.

Château Saint-Vincent Grand Cru Gilly La Côte 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40829721
Alcool	12.1%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Canton de Vaud
Embouteilleur	Guy & Emmanuel Rolaz, Saint-Vincent, 1182 Gilly, Schweiz
Marque	Château Saint-Vincent
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: bouquet minéral et floral avec des arômes de pêche. Palais: attaque grasse. Finale: fraîche et minérale.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à partir de 100% de Chasselas
Honneurs	Médaille d'or - Mondial du Chasselas, Médaille d'or - Sélection des Vins Vaudois, Médaille d'argent - Grand Prix du Vin Suisse
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2021
En accord avec	poissons & fruits de mer, fromages, raclette & fondue

Description

Le Château Saint-Vincent est situé à Gilly, sur la Côte vaudoise, sur un coteau dominant majestueusement le lac Léman. L'histoire de sa viticulture remonte à l'an 1000, un document datant de cette année-là témoigne en effet de l'existence de vignobles autour de l'église Sanctus Vicentis, sur le terrain actuel du château. Au fil des années, le château a connu de nombreux propriétaires jusqu'à ce que Charles Rolaz s'y installe avec sa famille en 1968. Aujourd'hui, son fils Guy Rolaz dirige les vignes et la cave. Le domaine de 9,4 hectares est situé sur un cône alluvial, idéalement exposé pour permettre aux raisins, tels que le Pinot Noir, le Chasselas, le Diolinoir et le Cabernet Sauvignon, de mûrir. Plusieurs vins ont déjà été récompensés sous la direction de l'œnologue Thierry Ciampi. La vinification se déroule dans des cuves en acier inoxydable, en utilisant uniquement le cépage local Chasselas. La cave est membre de l'association vaudoise "Clos, Domaines & Châteaux". La marque est reconnaissable à une bande rouge/argentée autour du col de la bouteille et oblige les viticulteurs à respecter des directives strictes concernant l'impact environnemental, les limites quantitatives et la qualité des raisins dans la cave.