

# DRINKS.

## Château Maison Blanche Grand Cru Yvorne Chablais 2021 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	50040021
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Vaud
Embouteilleur	Château Masion Blanche, Route de Corbeyrier, 1853 Yvorne, Suisse
Marque	Château Maison Blanche
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Notes minérales du terroir de silex et notes de tilleul au nez. Développe des arômes de miel, de coing et de pêche avec le temps. Intense en bouche avec des notes salées.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	100 % Chasselas
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



---

Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2021
En accord avec	poissons & fruits de mer, grillades, fromages, viandes blanches

---

## Description

Le Château Maison Blanche, vieux de 400 ans, est bien niché à Yvorne, une petite commune qui s'étend au nord-ouest d'Aigle, au-dessus de la rive droite de la Rhone, dans le Chablais vaudois. Les 7,5 hectares de vignobles en terrasse sont situés sur une colline ensoleillée avec une pente allant jusqu'à 40%. L'histoire du château commence en 1573, lorsque les frères patriciens Erlach font construire la maison blanche. Un glissement de terrain dévastateur en 1584 a détruit de grandes parties de la maison et est en partie responsable des sols qui prédominent aujourd'hui. Le domaine a été reconstruit par Frédéric Würstenberger au 18e siècle et est resté dans sa famille pendant les 100 années suivantes. En 1930, il y a eu un autre changement de propriétaire. La famille Schenk et Rosset reprend le domaine et se concentre davantage sur la viticulture. Aujourd'hui, il appartient à Schenk S.A. et sous la direction de Jean-Daniel Suardet et de l'œnologue Thierry Ciampi, un vin de qualité est produit avec beaucoup de savoir-faire et de soin. 85% du vignoble est planté avec les cépages blancs Chasselas et Savagnin Blanc, et 15% avec les cépages rouges tels que Pinot Noir, Gamay, Gamaret et Cabernet Franc. Les vins sont élevés selon une tradition séculaire dans de grands fûts de chêne dans les caves du château. Le col de la bouteille est orné d'un ruban rouge/argenté indiquant le label de qualité Clos, Domaines & Châteaux. Le Château Maison Blanche est l'un des membres fondateurs de l'association, dont l'objectif est de produire des vins exceptionnels selon des directives strictes qui tiennent compte du terroir. Les membres sont tenus de respecter les limites quantitatives, les directives environnementales et la qualité des raisins qu'ils cultivent.