



Chasselas de Fichillien

Der Chasselas de Fichillien ist eine Selektion vom Terroir in der Nähe des Weinkellers, westlich von Môtier. Dieser Essensbegleiter-Chasselas entfaltet sich mit Körper und Reife auf einem mineralischen Gerüst, das den Molasseboden des Vully widerspiegelt. Der Jahrgang 2021 erhielt 92 Punkte von Robert Parkers renommiertem Wine Advocate.

Appellation	Vully AOC	Inhalt	75 cl
Rebsorte	Chasselas (Gutedel)	Genussreife	5 bis 10 Jahre
Alkohol	12.0 % vol.	Trinktemperatur	10 bis 12° C
Anbau	biodynamisch, Demeter-zertifiziert	Foodpairing	Felchen-Filet oder Meeresfrüchte

Terroir

Tiefe, sandige Böden, die eine ideale Reifung dieser Rebsorte ermöglichen.

Weinbereitung

Diese Selektion wird im Stahltank und im Betonfass auf der Feinhefe mit minimalen Eingriffen ausgebaut. Ein Teil des Weins durchläuft nicht die zweite Gärung, wodurch er einen zusätzlichen Frischekick erhält.

