



SÉLECTION LES FANCOUS
Grand Cru



Chasselaš

Élevage En cuve inox

Œil Belle robe jaune clair avec
des reflets verts



Nez Fruité, doté de notes de fleurs blanches



Bouche Fraîcheur et légèreté, arômes
d'agrumes et note minérale du terroir



Température de service

8 à 12 degrés

Garde conseillée

1 à 3 ans

Accords mets et vin

Apéritifs, mets au fromage (fondue et raclette),
poissons du lac Léman



Label IP-Suisse



Médailles d'Argent 2026
Mondial du Chasselas
Sélection des Vins Vaudois



Finaliste 2023
Lauriers de Platine

DOMAINE DEBLUË

