

Calamin

Grand Cru



Appellation	Calamin Grand Cru
Cépage	Chasselas
Altitude	430 – 470m
Âge des vignes	Moyenne de 25 ans
Méthode de taille	Guyot simple, en terrasses
Terroir	Molasses argileuses
Vinification	Elevage en cuve durant 9 mois
Degré alcoolique	12,7% vol.
Aspect	Couleur claire, légèrement ambrée
Nez	Fin avec arômes floraux type sureau
Bouche	Riche et élégant avec note minérale
Accords	L'accord sera parfait avec une fondue mais se prêtera aussi très bien avec des filets de perches, des sushis ou une terrine de légumes. Avec les années, ses notes délicates sauront sonner juste avec une partition de poissons nobles cuisinés en sauce.
Consommation	4 à 6 ans
Température de service	8 - 10 °C
Allergène	Contient des sulfites
Format(s)	75 cl, 150 cl