



LE FLORIN

RÉGION ET APPELLATION

YVORNE Appellation d'Origine Contrôlée Chablais

CÉPAGES

Chasselas

TERROIR

Sol graveleux

VINIFICATION

Traditionnelle, en cuves métalliques
Température contrôlée

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez, on trouve des arômes de fleurs, de tilleul avec une note de pierre à fusil, expression de la minéralité du terroir d'Yvorne. En bouche, on apprécie l'attaque franche et puissante avec une belle rondeur en final.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Apéritif, poissons d'eau douce et fruits de mer

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 à 12 degrés

GARDE

1 à 2 ans

