



Von Salis, 2022

Jeninser Chardonnay Gässli AOC Graubünden

Pays
Suisse

Région
Grisons

Cépages
Chardonnay

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.5%

Caractère

Un vin blanc jaune lumineux, souple et moelleux, avec une aromatique intense de poire et de pomme, harmonieusement complétée par des notes de biscuit, de pain grillé et d'épices (vanille et cannelle). En bouche, il est frais et équilibré; il est complété par une finale longue et persistante.

Type de vin



Les fruités



Les riches



Les persistants

Producteur/Marque

Von Salis

Depuis plus de 25 ans, Andrea Davaz et ses deux partenaires se consacrent avec passion au thème du vin. Pour leur production, ils s'approvisionnent en raisins auprès de plus de soixante viticulteurs régionaux de Fläsch, Maienfeld, Jenins et Malans. En outre, ils cultivent eux-mêmes deux hectares de leurs propres vignes dans la «Bündner Herrschaft». Le climat idéal, avec un ensoleillement important, le foehn et la grande différence de température entre le jour et la nuit, ainsi que les sols perméables de gravier, de sable et d'ardoise des Grisons font de ces vins quelque chose de très particulier.

