

# Clos des Abbesses, Sur Lies

GRAND CRU LA CÔTE AOC

Chasselas cultivé sur la  
parcelle du Clos des Abbesses,  
à Echandens.

Vinifié en Cuve.

La technique de vinification de  
l'élevage sur lies  
consiste à batonner  
régulièrement les lies saines  
(levures mortes qui se  
déposent au fond de la cuve).

Robe jaune, dorée et brillante.

Nez complexe et intense,  
arômes floraux avec des notes  
d'agrumes. On ressent en  
bouche de la fraîcheur et du  
volume. Tout en finissant sur de  
la minéralité typique du terroir  
du Clos des Abbesses.

Accords: Apéritif, poissons,  
fromages, fondue, raclette.

Service: 9-12°C

Garde: 1-3 ans





# Clos des Abbesses, Sur Lies

GRAND CRU LA CÔTE AOC

Chasselas angebaut auf der  
Parzelle des Clos des  
Abbesse, in Echandens.

Vinifiziert im Tank.

Die Vinifikationstechnik des  
Ausbaus auf der Hefe besteht  
aus dem regelmässigen  
Aufrühren der gesunden Hefe.  
(die tote Hefe setzt sich am  
Boden des Tanks ab).

Goldgelb und glänzend im Glas.  
Komplexe und intensive Nase  
mit blumigen Aromen und  
Noten von Zitrusfrüchten. Am  
Gaumen gehaltvoll mit  
angenehmer Frische. Im  
Abgang die typische  
Mineralität des Terroirs Clos  
des Abbesses.

Passt zu: Aperitif, Fisch,  
Fondue, Raclette.

Service: 9-12°C

Lagerung: 1-3 Jahre