

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Cuvée Vincent

Calamin Grand Cru AOC

Blaise Duboux



**Région** : Vaud, Suisse.

**Appellation** : Calamin Grand Cru AOC.

**Domaine** : Blaise Duboux.

**Cépages** : 100% Chasselas

**Millésime** : 2023

**À déguster jusqu'en** : 2043

**Robe** : jaune clair.

**Nez** : intense, avec des arômes de pêches blanches et de lilas, avec des notes de tilleul.

**Bouche** : l'attaque est aérienne, tout en finesse, avec une texture caressante. La maturité est parfaite, équilibrée par une acidité surprenante pour le cépage. La finale est très persistante, sur des saveurs de citron très mûr.

**Conclusion** : un Calamin de toute grande classe.

**Service** : Riz aux fruits de mer, Gruyère caramel.

Nommée en mémoire du père de Blaise, cette cuvée est un archétype du Calamin.

**Teneur en alcool** : 12.8%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 90014 75 2023 **Prix catalogue** : 28.00