

# DIVO

Culture du vin  
depuis 1936



## Bayel, Féchy Grand Cru

La Côte AOC

Domaine La Colombe



**Région** : Vaud, Suisse.

**Appellation** : Féchy La Côte AOC.

**Domaine** : Domaine La Colombe.

**Cépages** : 100% Chasselas

**Millésime** : 2023

**À déguster jusqu'en** : 2043

**Robe** : jaune clair avec des reflets verts.

**Nez** : fin et fruité, sur des arômes d'ananas et de pomme verte, de citron confit, de massépain d'amande, de craie et de silex.

**Bouche** : élégante, harmonieuse, avec une belle acidité pour le cépage. Le palais se développe sur des notes florales, d'agrumes et de fruits blancs et une belle finale avec de légères notes de cire d'abeille et d'amande.

**Conclusion** : un grand nom de la Côte, depuis de nombreuses années et ce n'est pas prêt de s'arrêter !

**Service** : servir à 10°C. Apéritif, fondue, truite meunière.

Bayel est le nom d'un coteau situé à Féchy, sur une moraine d'argile, de limon et de graves, qui favorise le drainage et le passage de l'air. Selon les recherches historiques du Dr José Vouillamoz, ce lieu-dit est en vignes depuis 1292, ce qui représente plus de 700 ans d'histoire! Peu de régions peuvent se targuer d'une telle longévité. Lorsqu'il était directeur de DIVO, feu Christoph von Ritter avait demandé à Raymond Paccot de mettre en bouteille le terroir de Bayel séparément. C'est aujourd'hui devenu un incontournable de la cave! L'un des plus célèbres - et des meilleurs - Chasselas de la Côte, produit par le père et la fille Paccot: vif, élégamment structuré, harmonieux, merveilleusement corsé et influencé par son terroir. Un must!

**Teneur en alcool** : 12.5%

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

**Réf.** : 90352 75 2023 **Prix catalogue** : 19.10