DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Vully Blanc, Les Côtelines

Domaine de Chambaz, Môtier

Région : Fribourg, Suisse.

Appellation : Vully AOC.

Millésime : 2024

Robe : jaune pâle.

Nez : discret, floral, notes de tilleul, de foin, d'amande fraiche, d'agrumes.

Bouche : légère, notes d'agrumes et de fruits blancs, amande et silex dans une finale rafraîchissante.

Conclusion : Un vin emblématique et traditionnel de la région du Vully, véritable héritage du passé !

Service : 8-10°C, avec apéritifs, poissons du lac, fondue, raclette, fromages.

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 91349 75 2024

Prix spécial membre : 13.55 **-7%**

Prix catalogue : 14.55