

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Vully Rouge, Roches Grises, Cépag. Nobles

Assemblage, Domaine de Chambaz, Môtier

Région : Fribourg, Suisse.

Appellation : Vully AOC.

Domaine : Domaine de Chambaz.

Cépages : 50% Pinot Noir, 50% Galotta

Millésime : 2023

Robe : profonde; pourpre et violacée.

Nez : ouvert et expressif, sur la violette, la cerise noire, la mûre, le poivre blanc, la fumée et la vanille.

Bouche : attaque franche et fruitée, belle trame tannique, dense, légèrement granuleuse. Saveurs de fruits noirs mûrs, vanille, fond fumé dans une finale persistante.

Conclusion : Un assemblage original, élevé sous-bois avec un grand savoir-faire.

Service : 14-16°C, avec charcuterie, viandes blanches, volaille, fromages.

Ce noble vin tire son nom des grottes de la Lamberta, creusées pendant la première Guerre Mondiale.

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 92324 75 2023 **Prix catalogue :** 24.05