

Violet des Galèches (75cl.) , 14,10 CHF

<https://geosolaire.ch/violet-des-galeches-75>

Product Image



Description

Remarques

Le [Chasselas violet](#) est relativement rare mais très ancien. Il avait été plus ou moins abandonné à l'époque parce que le rendement était plus faible qu'un chasselas traditionnel et en plus il a une acidité plus faible que ce dernier. Le manque d'acidité était considéré comme un défaut... ce n'est évidemment plus le cas aujourd'hui... et c'est même presque le contraire.

Nous avons fait greffer une sélection de Chasselas Violet issue de notre vignoble que notre arrière grand-père avait lui-même sélectionné... Plus de 125 ans après le voici à nouveau disponible pour le plus grand plaisir de nos papilles !

Qualités du vin:

Le Chasselas Violet se caractérise par une acidité plus faible qu'un chasselas traditionnel. Mais c'est surtout un magnifique Chasselas qui offre des arômes exotiques surprenants encore accentués

par une jeunesse de vin primeur.

Un vin tendre où la banane et le fruit de la passion s'expriment et s'harmonisent judicieusement. Un côté anisé et réglisse très présent lui donne également une grande prestance. Une vinification sur lie et une mise en bouteille sans filtration permet de présenter un vin très tôt dans la saison mais parfaitement équilibré, gras et bien mûr.

Avec quoi se boit-il ?

Fondue, raclette, ramequins aux fromages et toutes sortes de plats au fromage. Il est même très intéressant de sortir ce type de vin après un bon repas au moment des fromages (évidemment dans ce cas il est préférable d'éviter les fromages trop corsés). Poissons sauce crème acidulée, crustacés; langoustes, coquilles Saint-Jacques, filets de sole au fruits de mer, sole à la crème, truite aux amandes. Le poulet et le lapin, ballottine de canard, ris de veau sauté. C'est également un vin d'apéritif par excellence...

Signe particulier :

Vinification sur [lie](#). Mise en bouteille sans filtration