

# CÔTE DES ABBAYES

## Domaine Blondel

○ LE NOBLE



Cépage  
**Chasselas**



Millésime  
**2022**



Vignes  
**Dézaley**



Service  
**10-12°C**



Élevage  
**Inox**



Sol  
**Molasse  
marneuse**



Alcool  
**12,5 %**



À déguster  
**2023 à 2030**



Production  
**Intégrée**

## En deux mots

Dans le Lavaux, on dit que le vin est baigné par trois soleils : celui qui réchauffe directement les vignes, les murs de pierre qui retiennent et diffusent la chaleur, ainsi que le lac qui réfléchit les rayons solaires vers les coteaux viticoles.

## Dégustation



Œil



Nez

Au nez, ce vin révèle à la fois des notes fruitées, dominées par la pomme, ainsi que des arômes de fleurs, d'amande et de miel. 🍏🌸🌰🍯



Bouche

En bouche, ce vin se distingue par sa complexité notable. Il offre une rondeur et une onctuosité remarquables, agrémentées de délicates notes de beurre qui se marient harmonieusement avec les arômes d'amande et de miel. La finale, longue et savoureuse, prolonge agréablement le plaisir de la dégustation ! 🧈🌰🍯



Viande

Poulet rôti



Poisson

Filet de perche



Végétarien

Quiche aux légumes



Fromages

Plateau de fromages