



# La Combe

*Chasselas, Vilette Grand Cru - AOC Lavaux*



*Robe jaune claire et nuances dorées. Au nez des notes de pêches et d'amandes. En attaque une forte sensation veloutée traduit un vin très gras. Une belle longueur étayée à la fois par une forte minéralité et une pointe d'amertume en finale.*



**Provenance:**

*Ce vin est issu de la zone cadastrale du même nom et située sur la commune de Vilette. Ces vignes sont orientées sud, sud-est et poussent sur une pente moyenne de 28%*



**Cépage:**

*– Chasselas 100% –*

*Les plants des ces vignes sont âgés de 10 à 33 ans*



**Accord gastronomique:**

*Un vin parfait pour accompagner les poissons du lac ou les viandes blanches.*



**Température:**

*Nous recommandons une température de service de 11°*



**Garde:**

*Ce chasselas atteint sa pleine maturité au bout d'un an. Au fil des années il développera des notes soyeuses et complexes.*



**Spécificité:**

*La Combe est le fer de lance de la famille Bujard depuis 1904*