

# TESTUZ



## Yvorne AOC "Haute Combe"

J. & P. Testuz SA

### Aire d'appellation

Yvorne, Chablais, Vaud

### Ursprungslage

Yvorne, Chablais,  
Waadt

### Cépage

Chasselas

### Rebsorte

Gutedel

### Température de service

11°C

### Serviertemperatur

11°C

### Maturité idéale

1-3 ans

### Ideale Reife

1-3 Jahre



### Caractère

L'Yvorne présente souvent un nez d'amande grillée, de pierre à feu. Saveurs pleines, énergiques et amples, dans un ensemble d'une grande distinction.

### Eigenschaften

Der Yvorne offenbart oft eine von gerösteten Mandeln und Feuerstein geprägte Nase. Füllige Geschmacksnoten voller Energie und Eleganz.

### Harmonies de table

Poissons en sauce, crustacés, fricassée de veau et poularde à la crème, fromages à pâte dure.

### Empfehlungen

Fisch an Sauce, Schalentiere, Kalbsfrikassee, Masthühnchen an Rahmsauce, Hartkäse.

---

#### J. & P. Testuz SA

Le Treytorrens  
1096 Cully  
Tél. 021 799 99 11  
Fax 021 799 99 22  
info@testuz.ch

[www.testuz.ch](http://www.testuz.ch)

#### Niederlassung Zürich:

Imbisbühlstrasse 7  
8049 Zürich-Höngg  
Tel. 044 340 10 04  
Fax 044 340 10 08  
zuerich@testuz.ch