

# TESTUZ



## Chardonne AOC "La Dominique"

J. & P. Testuz SA

### Aire d'appellation

Chardonne, Lavaux, Vaud

### Cépage

Chasselas

### Température de service

11°C

### Maturité idéale

1 - 3 ans

### Caractère

Nez qui révèle une expression minérale et des notes d'agrumes. En bouche, belle structure et de la richesse qui enveloppe bien le palais.

### Harmonies de table

Idéal avec les plats vaudois, Malakoff, salées au fromage, saucisson vaudois, boutefas, tomme vaudoise, vacherin du Mont d'Or.



### Ursprungslage

Chardonne, Lavaux, Waadt

### Rebsorte

Gutedel

### Serviertemperatur

11°C

### Ideale Reife

1 – 3 Jahre

### Eigenschaften

In der Nase entwickelt der Wein mineralische Noten und Aromen von Zitrusfrüchten. Entwickelt eine schöne Struktur und umschmeichelt den Gaumen.

### Empfehlungen

Ideal zu Waadtländerspezialitäten, Malakoff, Salzigem mit Käse, Waadtländer Wurst, Boutefas, Tomme, Vacherin Mont d'Or.

---

#### 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