

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# En Chambaz

Vully AOC

Domaine de Chambaz

**Région** : Fribourg, Suisse.

**Appellation** : Vully AOC.

**Domaine** : Domaine de Chambaz.

**Cépages** : 100% Chasselas

**Millésime** : 2022

**À déguster jusqu'en** : 2027

**Robe** : jaune pâle.

**Nez** : discret, floral, aux notes de tilleul, de foin, d'amande fraîche, d'agrumes et de peau d'abricot avec une touche de cire de bougie.

**Bouche** : légère, aux notes d'agrumes et de fruits blancs, amande et silex dans une finale rafraîchissante.

**Conclusion** : un Chasselas tout en délicatesse.

**Service** : servir à 9°C. Apéritif, fondue, poissons de lac.

La Cave de Chambaz, fondée en 1972 par Gilbert & Francis Chautems, représente un domaine de 4 hectares situé à Môtier au coeur du Vully fribourgeois. Le vignoble bénéficie à la fois d'une belle exposition et de températures adoucies par le lac de Morat. La composition du sol, argilo-calcaire et sablonneux, convient bien à la culture du Chasselas mais aussi à d'autres cépages tels que le Pinot Noir et le Traminer (Gewürztraminer ou Savagnin Rose Aromatique), vinifié en sec et devenu emblématique de la région.

L'exploitation, renommée Domaine de Chambaz en 2011, est gérée à la vigne comme à la cave par la famille Simonet. Depuis 2016, les 4 hectares du domaine sont entièrement cultivés en biodynamie. Les traitements sont d'origine naturelle (soufre et cuivre) et sont complétés par des tisanes (ortie et osier) et des décoctions (prêle).

**Teneur en alcool** : 11.2%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 93231 75 2022 **Prix catalogue** : 17.60