



Les Déserts

St-Saphorin Lavaux AOC, Les Fils Rogivue

Lavaux, son plus bel atout séduction

Description:

Les vignobles de Lavaux sont classés au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2007. Les sols calcaires imprègnent ce Chasselas et le parfument de notes minérales, au nez comme au palais.

Profil aromatique:

Jaune moyen, nuances tirant sur le vert. Nez très ouvert révélant des notes typiques de tilleul, de groseille à maquereau et de brioche, sur un peu de poivre blanc. L'attaque élégante fait place à un fruité vif et frais, rappelant les agrumes et le melon, légère minéralité en soutien; belle concentration, étonnante longueur en bouche.

Accompagne idéalement:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaiï, les sushis et les ramequins au fromage.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Suisse

Sous-région: Lavaux

Producteur: Les Fils Rogivue

Elevage: 7 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

Cépage(s): 100% Chasselas

N° article: 0558923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Les Déserts

St-Saphorin Lavaux AOC
Les Fils Rogivue

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.