



2015 Les Déserts Rouge

St-Saphorin Lavaux AOC, Les Fils Rogivue

Accompagne idéale:

Il se marie particulièrement bien avec les fromages à pâte molle, une quiche ou du jambon en croûte, mais aussi les saucisses et le poisson grillés.

Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine: Suisse

Région: Vaud

Sous-région: Lavaux

Producteur: Rogivue

Notation(s):

Elevage: 8 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.3 %

Apogée: Se savourent jeunes; garde de 3 à 5 ans selon les vins.

Cépage(s): 50% Pinot Noir, 40% Gamay, 10% Gamaret

Référence: 0549715

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Les Déserts Rouge

St-Saphorin Lavaux AOC
Les Fils Rogivue

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	50% Pinot Noir, 40% Gamay, 10% Gamaret
Apogée:	Se savourent jeunes; garde de 3 à 5 ans selon les vins.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.3 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés