



2016 Sous-les-Rocs

St-Saphorin Lavaux AOC, Luc Massy

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Suisse
Région: Vaud
Sous-région: Lavaux
Producteur: Luc Massy

Notation(s):

Elevage: 8 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.0 %

Apogée: A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.

Cépage(s): 100% Chasselas

Référence: 0440016

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sous-les-Rocs

St-Saphorin Lavaux AOC
Luc Massy

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Chasselas
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés