



## 2016 Les Déserts

St-Saphorin Lavaux AOC, Les Fils Rogivue

Lavaux, son plus bel atout séduction

### 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

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Vaud
<b>Sous-région:</b>	Lavaux
<b>Producteur:</b>	Fils Rogivue
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elaboration:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Apogée:</b>	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Emballage:</b>	Carton de 6
<b>Référence:</b>	0558916075C6200

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Les Déserts**

St-Saphorin Lavaux AOC  
Les Fils Rogivue

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