



2018 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 parfum de notes minérales, au nez comme au palais.

Note de dégustation:

Jaune clair aux nuances tirant sur le vert. Bouquet ouvert typique du Chasselas rappelant les agrumes et le tilleul, avec des notes briochées et un soupçon de miel de fleurs. D'un bel équilibre, en bouche il harmonise élégamment les arômes de groseilles à maquereau et les nuances minérales, que vient souligner une agréable fraîcheur; très intense et persistant en finale.

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:	Rogivue
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0558918

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):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés