



2019 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 accents tirant sur le vert. Bouquet magnifiquement ouvert et complexe de tilleul, groseilles à maquereau et pain blanc délicatement grillé, sur un souffle de zeste de citron. En bouche, c'est un chasselas fruité qui prend rapidement de l'ampleur, aux arômes caractéristiques de fruits jaunes sur une délicate note minérale; intense et expressif dans la finale persistante.

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:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0558919

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:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés