



2022 Les Déserts

St-Saphorin Lavaux AOC, Les Fils Rogivue

Un Lavaux d'exception

Description:

Avec ses coteaux abrupts, son formidable ensoleillement et son climat doux influencé par la proximité du lac Léman, la région de Lavaux offre d'excellentes conditions pour produire ce Chasselas. Les frères jumeaux Jean-Daniel et Jean-Paul Rogivue dirigent le domaine familial depuis les années 1980. François, le fils de Jean-Paul, incarne la nouvelle génération qui oeuvre au sein de l'exploitation et apporte des idées neuves. Les Déserts en accompagnement de plats réconfortants au fromage, c'est à fondre de plaisir!

Note de dégustation:

Jaune moyen, nuances tirant sur le vert. Nez très ouvert révélant des notes typiques de tilleul, de groseille à maquereau et de brioche, sur un peu de poivre blanc. L'attaque élégante fait place à un fruité vif et frais, rappelant les agrumes et le melon, légère minéralité en soutien; belle concentration, étonnante longueur en bouche.

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 2027
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0558922

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 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés