



## 2023 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 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

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Vaud
<b>Sous-région:</b>	Lavaux
<b>Producteur:</b>	Rogivue
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Référence:</b>	0558923

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

Taille: A7 74x105

### Les Déserts

St-Saphorin Lavaux AOC  
Les Fils Rogivue

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés