



2023 Signature

St-Saphorin Lavaux AOC, Les Fils Rogivue

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Suisse

Région: Vaud

Sous-région: Lavaux

Producteur: Rogivue

Notation(s):

Elevage: 15 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Cépage(s): Gamaret, Garanoir, Diolinoir, Syrah

Référence: 1397123

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Signature

St-Saphorin Lavaux AOC
Les Fils Rogivue

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	Gamaret, Garanoir, Diolinoir, Syrah
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.