



2016 Les Déserts Rouge

St-Saphorin Lavaux AOC, Les Fils Rogivue

Accompagne idéale:

Il se marie particulièrement bien avec les fromages à pâte molle, une quiche ou du jambon en croûte, mais aussi les saucisses et le poisson grillés.

Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Vaud
Sous-région:	Lavaux
Producteur:	Fils Rogivue
Notation(s):	
Elaboration:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.3 %
Apogée:	Se savourent jeunes; garde de 3 à 5 ans selon les vins.
Cépage(s):	50% Pinot Noir, 40% Gamay, 10% Gamaret
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0549716070C6200

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Les Déserts Rouge

St-Saphorin Lavaux AOC
Les Fils Rogivue

Origine: Suisse

Notation(s):

Traubensorte(en): 50% Pinot Noir, 40% Gamay, 10% Gamaret

Apogée: Se savourent jeunes; garde de 3 à 5 ans selon les vins.

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: en Cuve inox

Vol. alcool: 13.3 %

Service: Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés