



2022 Les Déserts

St-Saphorin Lavaux AOC, Les Fils Rogivue

Un Lavaux eccezionale

Descrizione del vino:

Con i suoi ripidi pendii, il sole fantastico e il clima mite influenzato dalla vicinanza del lago di Ginevra, la regione di Lavaux offre condizioni eccellenti per la produzione di questo Chasselas. I fratelli gemelli Jean-Daniel e Jean-Paul Rogivue gestiscono la tenuta di famiglia dagli anni Ottanta. François, figlio di Jean-Paul, incarna la nuova generazione che lavora nella tenuta, portando idee fresche in tavola. Les Déserts è un delizioso accompagnamento per i piatti di formaggio più confortevoli!

Nota di degustazione:

Giallo medio con riflessi verdognoli. Naso molto aperto che rivela le tipiche note di fiori di tiglio, uva spina e brioche, con un accenno di pepe bianco. L'attacco elegante lascia spazio a un fruttato vivace e fresco, che ricorda gli agrumi e il melone, con una leggera mineralità di fondo; bella concentrazione, sorprendente lunghezza al palato.

Abbinamenti:

Ideale per fonduta e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast hawaiani, sushi e pirottini di formaggio.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vaud
Sottoregione:	Lavaux
Produttore:	Rogivue
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	da subito fino al 2027
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Numero di articolo:	0558922

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Déserts

St-Saphorin Lavaux AOC
Les Fils Rogivue

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Maturità:	da subito fino al 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi