

Suisse, Vaud, Lavaux



Pot de Saint-Saphorin, Lavaux AOC

Cépage(s)	Chasselas
Notes de dégustation	
<i>Robe</i>	Robe soyeuse jaune doré
<i>Nez</i>	Friand et pétillant, vif et floral
<i>Palais</i>	D'une structure ample, équilibrée, veloutée et élégante
<i>Finale</i>	Raffinée et harmonieuse, fruitée
Vin et mets	Apéritif, hors-d'oeuvre, poissons du lac, crustacés, vol-au-vent, lapin, volaille, viandes blanches, fondue, raclette, plateau de fromage.
Températures de service	10 - 12° C
Garde	2 - 3 ans
Packaging	Carton de 12 pots ou harasse de 15 pots 50 cl, bouchon à vis
Terroir	Ce cru est issu de vignes cultivées sur les coteaux escarpés au coeur du Lavaux, sur des sols argilo-calcaires.
Vinification	Traditionnelle, élevage partiellement en cuves inox, partiellement en foudres de chêne
Oenologue(s)	André Hotz