



"Larmes de Licorne" (Vin doux), Assemblage blanc AOC Vaud 2016



Région viticole

Suisse, Vaud

Cépage(s)

Doral, pinot blanc et pinot gris

Notes de dégustation

Apparence

Robe dorée et brillante.

Nez

Nez complexe et intense avec des notes de miel, de poire et de coing.

Palais

On retrouve en bouche la touche résineuse associée à l'abricot confit et aux notes légèrement acides de la pêche de vigne.

Vin et mets

Ce vin liquoreux est à la fête sur un foie gras, une caille aux raisins, un gratin de langoustines safrané, un fromage bleu, une tarte tiède aux poires ou aux pommes.

Température de service

8 - 10°C

Emballage

carton de 6 37.5 cl

Terroir

A la veille de ses 40 ans d'existence, la "Licorne Rouge" se voit dotée d'une soeur, fruits de sélections rigoureuses, à l'égal de son aînée, elle illustre parfaitement le savoir-faire vitivinicole de la maison.

Oenologue

Jean-François Crausaz

Vinification

Cet assemblage est composé des cépages doral, pinot blanc et pinot gris élevés 9 mois en barrique. La cryo-extraction a permis l'élaboration de ce nectar, d'où le nom de "Larmes", symboles des quelques gouttes extraites d'un raisin à la concentration intense.