

## Château de Vufflens rouge, assemblage Morges Grand Cru AOC La Côte 2018



**Région viticole**

Suisse, Vaud

**Cépage(s)**

Gamay, Gamaret, Garanoir et Galotta

**Notes de dégustation**

Apparence

Robe soutenue, aux reflets violacés

Nez

Parfums enjôleurs de fruits rouges

Palais

Vin complet, charnu, aux élans foudroyants

**Vin et mets**

Grillades, charcuterie, viandes blanches

**Température de service**

14 - 16° C

**Garde**

3 - 5 ans

**Teneur en alcool**

12.5 % vol.

**Emballage**

Carton de 6

**Terroir**

Ce cru est issu de parcelles graveleuses du Château de Vufflens, situées dans le coteau entre Vufflens-le-Château et Denens.

**Oenologue**

Jean-François Crausaz

**Vinification**

La cuvaison du gamay, richement doté en fruits et en tannins, s'étend sur 8 à 10 jours en cuves, avec remontages quotidiens. Une fois pressé, grâce à l'élevage en foudres de chêne, il bénéficie d'une aération faible mais constante au travers des parois du bois, favorisant une harmonieuse homogénéité.