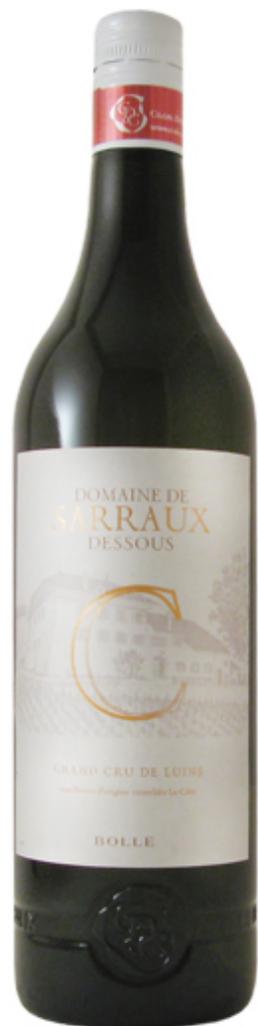


BOLLE

Domaine de Sarraux-Dessous, Grand Cru Luins AOC La Côte 2017



Weinbauregion	Schweiz, Waadt
Rebsorte(n)	Chasselas
Degustationsnotizen	
Robe	Hellstrahlend
Nase	Intensives blumiges und fruchtiges Profil
Gaumen	Ausdrucksvoll, nuanciert, nachhaftig
Gastronomie	Aperitif, Fischgerichte, Kalbfleisch, Käsespezialitäten.
Serviertemperatur	10° C
Reifungspotential	2 bis 4 Jahre
Alkoholgehalt	12.0 % vol.
Verpackung	Sechser-Karton 75 cl und Zwölfer-Karton 37,5 cl
Terroir	Die Domäne von Sarraux-Dessous verfügt über 18 ha bemerkenswert situierte Reben. Die Weine reifen in Eichenfässern.
Önologe	Jean-François Crausaz
Weinbereitung	Eine traditionelle Vinifizierung im Stahltank garantiert den aussergewöhnlich reichen Charakter und Körper. Jung degustiert ist er bereits ein Genuss.