

BOLLE

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



Weinbauregion	Schweiz, Waadt
Rebsorte(n)	Garanoir, gamay, pinot noir
Degustationsnotizen	
Robe	Rosa schimmernd
Nase	Intensives Waldbeerenaroma, würzig
Gaumen	Vollmundig und fruchtig
Finale	Abgerundet, gefällig
Gastronomie	Grillade, Hors d'oeuvre, orientalische Küche, Mittelmeerküche
Serviertemperatur	10° C
Reifungspotential	2 bis 3 Jahre
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Terroir	Die Domäne von Sarraux-Dessous verfügt über 18 ha bemerkenswert situierte Reben. Vinifizierung und Ausbau der Weine in den Kellern der Domäne von Sarraux-Dessous.
Önologe	Jean-François Crausaz
Weinbereitung	Die drei verschiedenen Rebsorten werden separat nach der Ernte rasch gepresst und einer kurzen Mazeration unterzogen. Erst dann werden sie zusammengestellt. Reduzierte Erträge pro Hektar, manuelle Lesung und sorgfältigste Auswahl von Trauben schenken diesen hervorragenden und originalen Tropfen.