

Domaine de Sarraux-Dessous rosé, Grand Cru Luins AOC La Côte 2018



Région viticole

Suisse, Vaud

Cépage(s)

Garanoir, gamay, pinot noir

Notes de dégustation

Apparence

Robe rose pâle et brillante

Nez

Parfum de fruits rouges intense, légèrement épicé

Palais

Rond, chaleureux et très fruité

Finale

Souple et agréable

Vin et mets

Grillades, crudités, cuisine méditerranéenne, cuisine asiatique

Température de service

10° C

Garde

2 - 3 ans

Teneur en alcool

13.5 % vol.

Emballage

Carton de 6 75 cl. et 12 37.5 cl.

Terroir

Le Domaine de Sarraux-Dessous est installé sur 18 hectares d'un seul tenant - orientés au sud, sud-est - dans le meilleur du coteau. Le vignoble est coiffé d'une haute et rustique demeure abritant les caves. Les vins de Sarraux sont logés et élevés dans les chais du Domaine jusqu'à leur mise en bouteille, gage de qualité et d'authenticité.

Oenologue

Jean-François Crausaz

Vinification

Les trois cépages sont assemblés au décuage, après une brève macération, grâce à laquelle on obtient un jus rosé. Vendangée à la main avec un tri minutieux des baies, c'est une récolte d'une qualité de premier ordre et aux rendements modestes, qui donne naissance à ce cru d'une grande originalité.