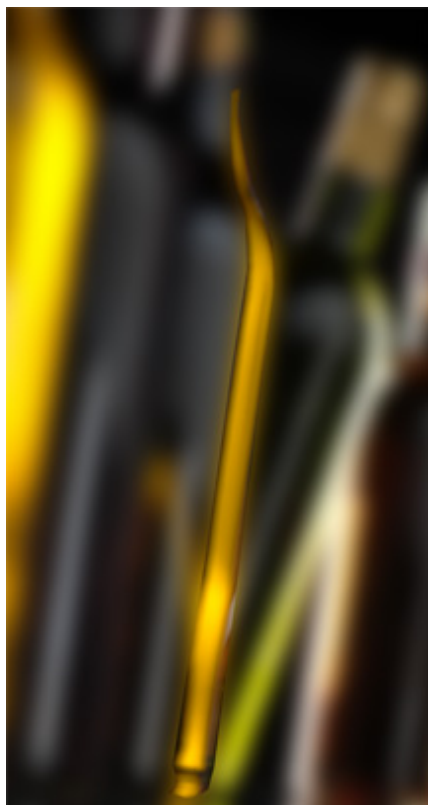


## Rosé Domaine de Sarraux-Dessous, Grand Cru Luins AOC, La Côte 2017



<b>Région viticole</b>	Suisse, Vaud
<b>Cépage(s)</b>	Garanoir, gamay, pinot noir
<b>Notes de dégustation</b>	
Apparence	Robe rose pâle et brillante
Nez	Parfum de fruits rouges intense, légèrement épicé
Palais	Rond, chaleureux et très fruité
Finale	Souple et agréable
<b>Vin et mets</b>	Grillades, crudités, cuisine méditerranéenne, cuisine asiatique
<b>Température de service</b>	10° C
<b>Garde</b>	2 - 3 ans
<b>Teneur en alcool</b>	13.5 % vol.
<b>Emballage</b>	Carton de 6 75 cl. et 12 37.5 cl.
<b>Terroir</b>	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.
<b>Oenologue</b>	Jean-François Crausaz
<b>Vinification</b>	Les trois cépages sont assemblés au décuvage, 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.