

BOLLE

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



Région viticole

Suisse, Vaud

Cépage(s)

Chasselas

Notes de dégustation

Apparence

Jolie robe claire, lumineuse

Nez

Le nez offre une belle intensité sur un profil frais. Notes fruitées et florales d'une pureté remarquable

Palais

Très jolie attaque, expressive. Corps harmonieux à la finale souple et nuancée

Vin et mets

Apéritif, poissons grillés, viandes blanches peu épicées, spécialités au fromage

Température de service

10° C

Garde

2 - 4 ans

Teneur en alcool

12.0 % vol.

Emballage

6x 75 cl. et 12x 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 du domaine sont logés et élevés en foudres de chêne jusqu'à leur mise en bouteille.

Oenologue

Jean-François Crausaz

Vinification

Le chasselas de Sarraux, vinifié selon la technologie traditionnelle, présente une typicité exceptionnelle et se caractérise par son ampleur, son élégance racée et sa charpente. Malgré un bon potentiel de vieillissement, on peut déjà apprécier ce chasselas dès son plus jeune âge.