

Oeil-de-Perdrix Château de Vufflens, Morges Grand Cru AOC La Côte 2018



Région viticole	Suisse, Vaud
Cépage(s)	Pinot Noir
Notes de dégustation	
Apparence	Robe claire, légèrement saumonée
Nez	Frais avec une belle intensité de fruit
Palais	Rond et souple, très fruité
Finale	Chaleureuse 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
Terroir	Ce cru est issu de parcelles graveleuses du Château de Vufflens, situées dans le coteau entre Vufflens-le-Château et Denens
Oenologue	Jean-François Crausaz
Vinification	Un cuvage court permet l'extraction d'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, vinifiée et élevée en foudre de chêne dans les chais du Château de Vufflens, qui donne naissance à ce Cru prestigieux.