



## Pinot noir Château de Vufflens, Morges Grand Cru AOC La Côte 2017



<b>Région viticole</b>	Suisse, Vaud
<b>Cépage(s)</b>	Pinot noir
<b>Notes de dégustation</b>	
Apparence	Robe pourpre et brillante
Nez	Le parfum du pinot noir s'exprime par des notes de raisins mûrs et de petits fruits
Palais	Souple et complexe, son élégance le classe parmi les vins les plus distingués.
<b>Vin et mets</b>	Grillades, viandes rouges, fromages
<b>Température de service</b>	14 - 16° C
<b>Garde</b>	5 - 10 ans
<b>Teneur en alcool</b>	12.8 % vol.
<b>Emballage</b>	Carton de 6
<b>Terroir</b>	Le vignoble est situé au pied de l'imposante forteresse du château de Vufflens, dans un cadre somptueux, idéalement exposé
<b>Oenologue</b>	Jean-François Crausaz
<b>Vinification</b>	L'accent est mis sur une cuvaison prolongée, de manière à obtenir une bonne extraction des tannins pelliculaires. Les foudres de chêne, dans lesquels il séjourne jusqu'à sa mise en bouteille, le gratifient d'une heureuse harmonie et couronnent son épanouissement.
<b>Distinction(s) &amp; revue de presse</b>	<b>Sélection des Vins Vaudois 2011</b> , médaille d'argent 87/100 pts (mill. 2009)