

## Pinot noir Château Saint-Vincent Grand Cru Gilly AOC La Côte 2018

**Région viticole**

Suisse, Vaud

**Cépage(s)**

Pinot noir

**Notes de dégustation**

Apparence

Rouge rubis.

Nez

Sous-bois, petits fruits rouges, groseilles.

Palais

Attaque franche, bel équilibre, vin digeste.

**Vin et mets**

Coq au vin, saucisse à rôtir.

**Température de service**

14 - 16°C

**Garde**

3 - 6 ans

**Terroir**

D'un seul tenant, groupé autour de l'imposant Château, ce remarquable vignoble de plus de 9 hectares est mentionné pour la première fois dans une charte datant de la fin du IXème siècle. Son nom aurait été donné en l'honneur de Saint Vincent de Saragosse, patron des vignerons, dont la fête a lieu le 22 janvier. Son terroir graveleux argilo-calcaire et son exposition plein sud face au lac sont autant d'éléments qualitatifs essentiels favorisant l'élaboration d'un Grand cru. Chasselas et Pinot Noir se partagent l'encépagement. Le respect de la tradition de la vigne et du vin assure les qualités authentiques et naturelles du Château St-Vincent.

**Vinification**

Vinification traditionnelle en foudres de chêne.