

Pinot noir Domaine de Sarraux-Dessous, Grand Cru Luins AOC La Côte 2012



Région viticole

Suisse, Vaud

Cépage(s)

Pinot noir

Notes de dégustation

Apparence

Robe pourpre et brillante

Nez

Le parfum du pinot noir s'exprime par des notes de raisins mûrs et de petits fruits

Palais

Vin racé et complexe, aux tanins bien présents

Vin et mets

Grillades, viandes rouges, volailles et fromages

Température de service

14 - 16° C

Garde

5 - 10 ans

Teneur en alcool

13.0 % vol.

Terroir

Le Domaine de Sarraux-Dessous est installé sur 18 hectares d'un seul mas - 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 domaines sont logés et élevés en foudres de chêne jusqu'à leur mise en bouteille.

Oenologue

Jean-François Crausaz

Vinification

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 bouteilles, le gratifient d'une heureuse harmonie et couronnent son épanouissement.

Distinction(s) & revue de presse

Concours International Expovina Zürich 2016, Diplôme d'or (mill. 2015)

Grand Prix du Vin Suisse à Sierre 2011, médaille d'argent (mill. 2009)

Concours International Expovina Zürich 2011, Diplôme d'argent (mill. 2009)

Expovina 2010, médaille d'argent