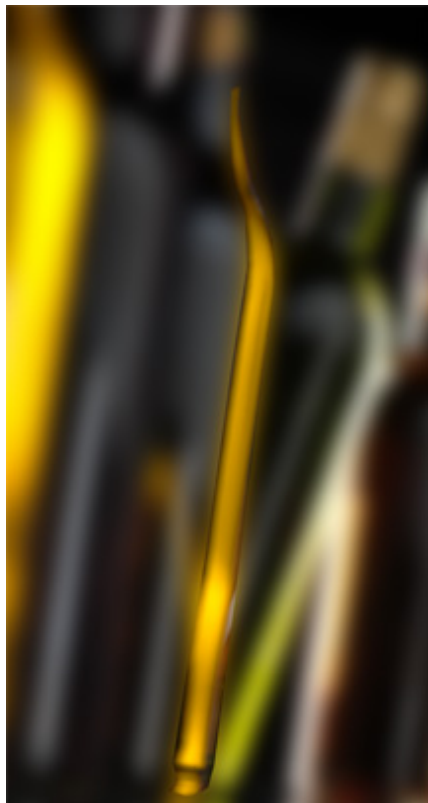




Rosé Domaine de Sarraux-Dessous, Grand Cru Luins AOC, La Côte 2018



Région viticole	Suisse, Vaud
Cépage(s)	Garanoir, gamay, pinot noir
Notes de dégustation	
Apparence	Robe rose pâle et brillante
Nez	Parfum de fruits rouges intense, légèrement épicé
Palais	Rond, chaleureux et très fruité
Finale	Souple 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 75 cl. et 12 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 de Sarraux sont logés et élevés dans les chais du Domaine jusqu'à leur mise en bouteille, gage de qualité et d'authenticité.
Oenologue	Jean-François Crausaz
Vinification	Les trois cépages sont assemblés au décuvage, après une brève macération, grâce à laquelle on obtient 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, qui donne naissance à ce cru d'une grande originalité.