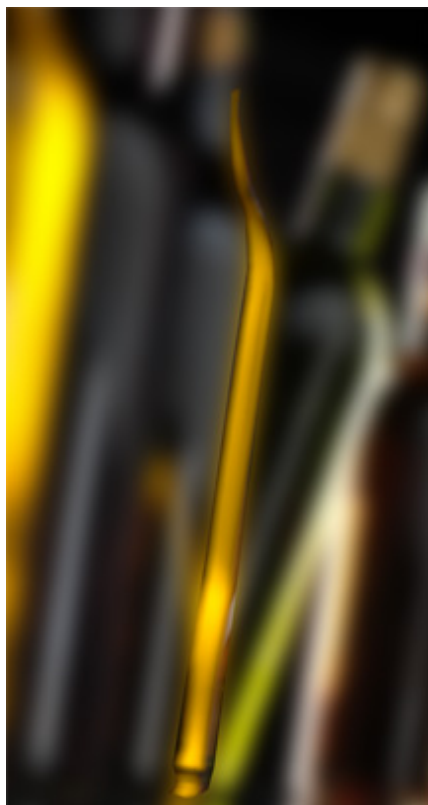




Rouge Domaine de Sarraux-Dessous, Grand Cru Luins AOC La Côte 2018



Région viticole	Suisse, Vaud
Cépage(s)	Gamay
Notes de dégustation	
Apparence	Robe soutenue, aux reflets violacés
Nez	Parfums de fruits rouges et d'épices
Palais	Vin fruité, charnu et complet, apprécié en toute occasion
Vin et mets	Grillades, charcuterie, viandes mijotées
Température de service	14 - 16° C
Garde	3 - 5 ans
Teneur en alcool	12.5 % vol.
Emballage	6 x 75 et 12 x 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 du domaines sont logés et élevés en foudres de chêne jusqu'à leur mise en bouteille.
Oenologue	Jean-François Crausaz
Vinification	La cuvaison du gamay, richement doté en fruits et en tannins, s'étend sur 8 à 10 jours en cuves, avec remontages quotidiens. Une fois pressé, grâce à l'élevage en foudres de chêne, il bénéficie d'une aération faible mais constante au travers des parois du bois, favorisant une harmonieuse homogénéité.