

Servagnin, élevé en fût de chêne, Morges AOC La Côte 2014



Région viticole

Suisse, Vaud

Cépage(s)

Pinot noir, clone Servagnin

Notes de dégustation

Apparence

Robe rubis, brillante et profonde

Nez

Nez de fruits rouges, cerise, framboise, très expressif

Palais

Attaque souple et fruitée, équilibre remarquable

Vin et mets

Grillades, viandes rouges, volailles et fromages

Température de service

14 - 16° C

Garde

3 - 5 ans

Teneur en alcool

12.8 % vol.

Emballage

Carton de 6

Terroir

Seules les vignes plantées en pinot noir, clone Servagnin, situées dans l'aire de l'appellation Morges, ont droit à l'appellation SERVAGNIN DE MORGES. La production est strictement limitée, les rendements maximaux sont de 50hl/ha.

Oenologue

Jean-François Crausaz

Vinification

Le Servagnin est obligatoirement vinifié en barriques de chêne et la durée de son élevage est de 16 mois au minimum. Tous les critères de qualité sont contrôlés par la commission du Servagnin qui est seule habilitée à décerner l'appellation Servagnin de Morges à l'issue d'une dégustation d'agrée.