

## Servagnin, élevé en fût de chêne, Morges AOC La Côte 2015



**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.