



"Réserve Spéciale" Domaine de Sarraux-Dessous, Grand Cru Luins AOC La Côte 2017



Région viticole

Suisse, Vaud

Cépage(s)

Chasselas

Notes de dégustation

Finale

Sa robe est légèrement dorée et brillante. Son parfum dévoile des notes de miel et de fruits mûrs. En bouche, l'attaque est riche, le vin est soyeux, avec des arômes fruités et une note minérale prononcée.

Vin et mets

Il se déguste avec un fromage à pâte dure, un Vacherin Mont-d'Or, une terrine, une cassolette de champignons ou simplement pour terminer la soirée en beauté !

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 domaine sont logés et élevés en foudres de chêne jusqu'à leur mise en bouteille.

Oenologue

Jean-François Crausaz

Vinification

Issue du magnifique millésime 2015, cette réserve spéciale de chasselas a été embouteillée en automne 2017, après plus de 18 mois d'élevage en foudre. Le caractère exceptionnel de ce grand millésime nous a permis de récolter des raisins dotés d'une maturité et d'une teneur en sucre hors norme. Dès les premiers mois d'élevage, ce grand cru s'est révélé d'une superbe complexité et d'une très grande intensité. Par la suite, l'élevage prolongé a permis à ce vin de développer son caractère et de s'épanouir.