



# Epesses

## Grand Cru

<b>Appellation</b>	Lavaux AOC
<b>Cépage</b>	Chasselas
<b>Altitude</b>	470 – 520m
<b>Âge des vignes</b>	Moyenne de 20 ans
<b>Méthode de taille</b>	Guyot simple, en terrasses
<b>Terroir</b>	Argilo-calcaire
<b>Vinification</b>	Elevage en cuve durant 8 mois
<b>Degré alcoolique</b>	12,7% vol.
<b>Aspect</b>	Jaune doré lumineux
<b>Nez</b>	Fin avec arômes de tilleul et de silex
<b>Bouche</b>	Intense et concentrée
<b>Accords</b>	L'accord sera parfait avec une bonne raclette mais se mariera parfaitement avec la cuisine japonaise. Avec les années, ses notes délicates sauront sonner juste avec une partition de poissons nobles cuisinés en sauce.
<b>Consommation</b>	2 à 4 ans
<b>Température de service</b>	8 - 10 °C
<b>Allergène</b>	Contient des sulfites
<b>Format(s)</b>	75 cl, 150 cl