



Epesses

2017 / Grand Cru

Appellation	Lavaux AOC
Cépage	Chasselas
Altitude	470 – 520m
Âge des vignes	Moyenne de 20 ans
Méthode de taille	Guyot simple, en terrasses
Terroir	Argilo-calcaire
Vinification	Elevage en cuve durant 8 mois
Degré alcoolique	12,7% vol.
Aspect	Jaune doré lumineux
Nez	Fin avec arômes de tilleul et de silex
Bouche	Intense et concentrée
Accords	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.
Consommation	2018 - 2021
Température de service	8 - 10 °C
Allergène	Contient des sulfites
Format(s)	75 cl