



St-Saphorin

Grand Cru

Appellation	Lavaux AOC
Cépage	Chasselas
Altitude	450 – 500m
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 or pale
Nez	Fin avec arômes floraux
Bouche	Élégant et minéral
Accords	L'accord sera judicieux avec des ramequins au fromage, une fondue ou des filets de perches. Avec les années, ses notes délicates sauront sonner juste avec une partition de poissons nobles cuisinés en sauce ou un vieux gruyère.
Consommation	3 à 5 ans
Température de service	8 - 10 °C
Allergène	Contient des sulfites
Format(s)	75 cl, 150 cl