



St-Saphorin Rouge

2016 / Grand Cru

Appellation	Lavaux AOC
Cépages	70% Pinot Noir, 20% Diolinoir, 10% Mara
Altitude	420 – 480m
Âge des vignes	Moyenne de 25 ans
Méthode de taille	Guyot simple, en terrasses
Terroir	Argilo-calcaire
Vinification	Elevage en barrique durant 18 mois
Degré alcoolique	13,5% vol.
Aspect	Couleur rouge rubis
Nez	Fin avec arômes d'agrumes
Bouche	Riche et élégant
Accords	Il se marie particulièrement bien avec les fromages à pâte molle, une quiche ou du jambon en croûte, mais aussi les saucisses et le poisson grillés. Avec le temps, l'accord sera parfait avec un carré de bœuf au thym, pommes de terre rissolées et tomates.
Consommation	2019 - 2025
Température de service	14 - 16 °C
Allergène	Contient des sulfites
Format(s)	75 cl



PINGET
VINS