



2023 Les Déserts

St-Saphorin Lavaux AOC, Les Fils Rogivue

Lavaux, il suo bene più seducente

Descrizione del vino:

I vigneti di Lavaux sono patrimonio mondiale dell'UNESCO dal 2007. I terreni calcarei impregnano questo Chasselas, conferendogli note minerali sia al naso che al palato.

Nota di degustazione:

Colore giallo medio, sfumature verdognole. Naso straordinariamente aperto, che rivela i tipici aromi di fiori di tiglio, uva spina e brioche, oltre a un po' di pepe bianco. Attacco elegante, seguito da vivaci sapori di frutta fresca che ricordano gli agrumi e il melone, sostenuti da una gentile mineralità; bella concentrazione e sorprendente lunghezza nel finale.

Abbinamenti:

Ideale per fonduta e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast Hawc, sushi e pirottini di formaggio. .

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vaud

Sottoregione: Lavaux

Produttore: Rogivue

Valutazioni: Score 18/20

Vinificazione: 7 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Varietà d'uva: 100% Chasselas

Numero di articolo: 0558923

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Déserts

St-Saphorin Lavaux AOC
Les Fils Rogivue

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	7 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi