

EPESSES - PÉCHÉ MIGNON

CHASSELAS - LAVAUX AOC

HENRI CONTESSE



DOMAINE ET TERROIR

De Montreux à Lausanne, le vignoble de Lavaux bénéficie trois fois du soleil. Par ses rayons sur les plants, par la réverbération du lac et par la chaleur emmagasinée dans les murs. Composé d'un sol argilo-calcaire, le vignoble d'Epesse est réputé pour donner des vins à la constitution robuste.

DÉGUSTATION

Robe jaune doré lumineux, bouquet fin, élégant et fruité. Bouche longue, étoffée et équilibrée.

A TABLE

Se marie à merveille avec tous les poissons du lac et des rivières (fêra, filet de perche, omble, truite, saumon), moules, champignons (girolles, mousserons), sushi, sashimi, volailles ou viandes blanches, cuisses de grenouille, ainsi que les fromages.

Accord parfait avec une bonne raclette !

Appellation: Lavaux AOC

Cépage: Chasselas

Potentiel de garde: 7 ans et plus selon les millésimes

Alcool: 12.5% vol.

Température de service: 10-12°C



CHARLES ROLAZ
HAMMEL - TERRES DE VINS
LES CRUZ, 1180 ROLLE - TEL. 021 822 07 07
WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS