



Grands Crus et Tradition
Les Frères Dubois

La passion du vin depuis 1927



Réserve Noire

Saint-Saphorin Grand Cru

LE VIGNOBLE

- Appellation**  Saint-Saphorin Grand Cru - Appellation d'origine contrôlée Lavaux
- Cépage**  Pinot Noir, Diolinoir, Merlot & Cabernet Franc
- Culture**  Production intégrée, Vignoble en Terrasse
- Vendanges**  À la main entre fin septembre et mi-octobre

VINIFICATION

- Cuvage**  15 à 20 jours
- Élevage**  Cuve acier émaillé & barrique
- À la cave**  Ce vin est issu d'une production de très faible rendement. Elevé 70% en barriques, 30% en cuve acier émaillé pendant 12 à 15 mois.
- Taux d'alcool**  13.5 %

DÉGUSTATION

- Type de vin**  Rouge intense & chaleureux
- Temp. de service**  15° à 17°
- Robe**  Rouge profond
- Nez**  Intense de fruits rouges et de cassis, notes vanillées
- Bouche**  Vin corsé et puissant d'une belle onctuosité avec des tanins denses et soyeux
- Accords mets & vin** 
 - Viandes rouges et blanches
 - Gibier à plumes
 - Plateau de fromages
- Garde**  5 à 10 ans

CONDITIONNEMENT

- 75cl**  Carton de 6 bouteilles
- 150cl**  Carton individuel/Caisse en bois sur demande