



Grands Crus et Tradition
Les Frères Dubois

La passion du vin depuis 1927



Réserve Blanche

Saint-Saphorin Grand C ru

LE VIGNOBLE

- Appellation**  Saint-Saphorin Grand Cru - Appellation d'origine contrôlée Lavaux
- Cépage**  Chasselas
- Culture**  Production intégrée, Vignoble en Terrasse
- Vendanges**  À la main entre fin septembre et mi-octobre

VINIFICATION

- Cuvage**  A basse température, longue et contrôlée
- Élevage**  Cuve acier émaillé
- Taux d'alcool**  12.5 %

DÉGUSTATION

- Type de vin**  Blanc sec
- Temp. de service**  10°
- Robe**  Or pâle
- Nez**  Complexe et délicatement fruité
- Bouche**  Belle minéralité, amplitude et du gras. Finale longue, riche et onctueuse.
- Accords mets & vin** 
 - Apéritif des Grands Jours
 - Poissons du lac et de la mer
 - Viandes blanches
 - Fromages frais, tendres et à pâtes dures
- Garde**  5 à 10 ans

CONDITIONNEMENT

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