

« LA FONCETTE »

ST-SAPHORIN

Producteur	Arc-en-Vins SA, Sélection Raymond Chappuis
Type	Blanc
Cépage	Chasselas
Classe	Appellation d'origine contrôlée Lavaux
Température idéale	10-12°C
Cantilisation	70cl

Harmonies de table

Corsé, le Saint-Saphorin accompagne à merveille des coquilles Saint-Jacques en carpaccio, des poissons crus ou marinés, une poule au pot, un soufflé au fromage.

Dégustation

Les vins de Saint-Saphorin sont toujours corsés, mais avec finesse. Leur bouquet développe des arômes fruités de cerise, soutenus par un mélange de parfums subtils évoquant une eau-de-vie fraîchement distillée.

À la fois riches et racés, puissants et capiteux, ils s'épanouissent au travers d'une douce amertume.