



Braise d'Enfer

Epesses

LE VIGNOBLE

Appellation		Epesses - Appellation d'origine contrôlée Lavaux
Cépage		Chasselas
Culture		Production intégrée, Vignoble en terrasse
Vendanges		À la main entre fin septembre et mi-octobre

VINIFICATION

Fermentation		A basse température, longue et contrôlée
Élevage		Cuve acier émaillé & foudre
Taux d'alcool		12.2 %

DÉGUSTATION

Type de vin		Blanc sec
Temp. de service		10°
Robe		Brillante, or pâle
Nez		Racé, délicatement minéral
Bouche		Un vin généreux, aux arômes fruités imprégnés d'une légère salinité (note de silex)
Accords mets & vin		• Apéritifs • Poissons du lac et de la mer • Fromages frais, tendres et à pâtes dures • Mets aux fromages
Garde		2 à 5 ans

CONDITIONNEMENT

70cl		Carton de 6 bouteilles
35cl & 50cl		Carton de 12 bouteilles
150cl		Carton individuel/Caisse en bois sur demande