

Servagnin

GRAND CRU LA CÔTE AOC



Le premier Pinot noir cultivé en Suisse.
Il a été introduit dans la région de
Morges, en 1420.

Sa production est réglementée. Elle ne
peut pas dépasser 5 décilitres au
mètre carré et son raisin doit sonder
un minimum de 82 degrés Oechsle.

Nous le cultivons sur nos deux
domaines afin de mettre en avant les
qualités de nos différents terroirs.

Il est vinifié en barrique de chêne
durant au moins 9 mois.

Dégustation: Robe rouge rubis avec
des nuances orangées.

Nez sur les fruits rouges tels que la
framboise et la cerise, et avec une
touche toasté.

Une attaque souple et fruitée, puis
des tanins soyeux aux notes de
caramel.

Accords: Diverses viandes: saucisse à
rôtir, roastbeef, poulet fumé...

Service: 14-16°C

Garde: 3-15 ans

Le Servagnin est un excellent vin de
garde.

Servagnin

GRAND CRU LA CÔTE AOC



Aus den Parzellen unserer beiden Weingüter. Er war der erste in der Schweiz angebaute Pinot Noir und wurde 1420 in der Region Morges eingeführt. Die Produktion ist geregelt. Der Ertrag darf nicht mehr als 5 Deziliter pro Quadratmeter betragen und die Trauben müssen mindestens 82 Grad Oechsle aufweisen. Vinifiziert im Eichenfass während mind. 9 Monaten.

Rubinrote Farbe mit orangenen Nuancen.

Nase auf roten Früchten wie Himbeere und Kirsche, und einem Hauch von Vanille. Ein geschmeidiger und fruchtiger Auftakt, gefolgt von seidigen Tanninen mit Karamel-Noten.

Passt zu: Verschiedenen Fleischsorten, Bratwurst, Roastbeef, geräuchertem Huhn...

Service: 14-16°C

Lagerung: 3-15 Jahre