



L'Impasse des Maîtres

Chasselas, St-Saphorin - AOC Lavaux



Robe jaune claire. Au nez des notes de poire et de mangue. En bouche un vin très concentré avec des touches salées. Très bel équilibre entre acidité et alcool en finale. Un vin féminin, subtil et élégant.



Provenance:

Ce vin prend naissance sur la commune de St-Saphorin dont il prend l'appellation. Le vignoble est réparti sur plusieurs terrasses avec une pente supérieure à 30% et orienté plein sud.



Cépage:

– Chasselas 100% –

Le vignoble compte plusieurs parcelles allant de 8 à 25 ans d'âge.



Accord gastronomique:

Un vin parfait pour accompagner les poissons du lac ou les viandes blanches.



Température:

Nous recommandons une température de service de 11°



Garde:

Ce chasselas atteint sa pleine maturité au bout d'un an. Au fil des années il développera des notes de miel et une concentration des arômes.



Spécificité:

L'Impasse des Maîtres est une appellation d'origine contrôlée AOC St-Saphorin.