

## Malbec/Cabernet Franc de St-Saphorin, Lettres de Noblesse, Lavaux AOC - élevé en barriques - 2017 - 75 cl



**Région viticole** Vaud Lavaux  
**Cépage(s)** Malbec / Cabernet Franc

### Notes de dégustation

**Apparence** Cerises noires

**Nez** Le nez nous révèle une très belle race et une forte personnalité, grâce aux arômes profonds de fruits rouges, des notes épicées et torréfiées, le tout soutenu par de fines odeurs de vanille, engendrées par l'élevage en barriques

**Palais** Attaque nette et imposante, de structure puissante, corsé, de l'étoffe, la masse tannique est importante et de grande qualité

**Finale** Un vin de forte personnalité, à la texture suave et tannique évoquant la complexité dans toute sa splendeur

**Vins et mets** Filet de boeuf braisé, filet de marcassin, selle de chevreuil, racks d'agneau, médaillons de cerf, plateau de fromages

**Emballage** Carton de 6 bouteilles 75 cl

**Terroir** Vignoble entièrement aménagée en terrasses, surplombant le Lac Léman et le village de St-Saphorin. Le vignoble bénéficie d'un ensoleillement généreux, grâce à son exposition plein sud

**Oenologue** Daniel Dufaux

**Vinification** Afin d'atteindre la meilleure maturité, la récolte s'effectue le plus tard possible, lorsque la vigne a perdu ses feuilles. De cette manière, les pellicules des baies ainsi que les pépins sont parfaitement mûrs. La vendange n'est pas levurée, elle subit un cuvage long qui dure 4 à 5 semaines et permet l'extraction de la couleur et des tanins, deux éléments fondamentaux pour l'équilibre des vins rouges. Ensuite, l'élevage en barriques pendant 18 mois va apporter la race, l'onctuosité et la noblesse à ce grand vin