

VINS DE LAUSANNE

CHASSELAS AVEC VUE DOMAINE DU BURIGNON

Perché sur les hauteurs de Saint-Saphorin, le domaine du Burignon est l'une des trois enclaves viticoles lausannoises en Lavaux. C'est en 1802, lors de la vente de biens nationaux, que Lausanne fait l'acquisition de ces vignes d'une surface d'environ 6 hectares. En Lavaux, le Chasselas reste seigneur et maître et bénéficie d'un ensoleillement optimal. Le Burignon ne fait pas exception puisque 80 % de l'encépagement lui est consacré.



VIGNOBLE ET VINIFICATION

Sol : moraine fluvio-glaciaire, sableuse
30 à 50% d'éléments grossiers

Superficie : 4.8 hectares

Cépage : Chasselas

Culture : Guyot simple, en terrasse

Vinification : élevage en vase en bois durant 8 mois

Exposition : sud, dans un coteau à forte pente (35 à 50%)

DÉGUSTATION

Robe cristalline. Jaune clair avec des reflets gris. L'expression aromatique associe à la fois des notes d'agrumes et de fruits mûrs à une discrète minéralité. Généreux en bouche, il se développe sur une noble amplitude et une agréable vinosité. Ce vin structuré se termine sur une très agréable fraîcheur.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir entre 8° et 10°. La dégustation du Chasselas avec Vue bien frais révélera un intense plaisir à l'apéritif avec une planchette locale. Il sera tout à fait à l'aise à table, et pourquoi pas avec des quenelles de brochet de Lavaux.