

# BORD DE L'EAU

## 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. Une place de choix est réservée aux cépages rouges qui tirent aussi parti du terroir particulièrement minéral de la région.



### VIGNOBLE ET VINIFICATION

**Sol :** moraine fluvio-glaciaire, sablo-caillouteuse, 30 à 50% d'éléments grossiers

**Superficie :** 6'500 m<sup>2</sup>

**Cépage :** 70% Malbec et 30% Cabernet franc

**Culture :** Guyot simple, en terrasse

**Vinification :** élevage de 12 mois en barriques de 225 litres

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

### DÉGUSTATION

Robe rouge foncée avec des reflets violacés. Le nez est d'abord discret avant de retrouver sa puissance et de s'ouvrir vers des arômes floraux, de fruits noirs et d'épices. D'élégantes notes de torréfaction provenant de l'élevage en barriques viennent parachever le bouquet.

En bouche l'attaque est franche. D'abord puissante, elle évolue sur une belle rondeur et une trame tannique de belle facture. Le vin est structuré et compte quelques belles années devant lui avant d'aboutir à son apogée.

### ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir entre 16 à 18 degrés sur un carré de bœuf au thym et gros sel, pommes de terres rissolées au romarin et tian de tomates.