

LES ROCHES PLATES

Domaine du Burignon

AOC Lavaux, Saint-Saphorin **Premier Grand Cru**

FR

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.

Un sol sableux, léger, qui permet un enracinement profond, une pente entre 35% et 50%, de nombreux murs en pierre reflétant la chaleur, les parcelles du Burignon offrent une parfaite représentation du terroir de Lavaux, où les vins sont si heureux.



VIGNOBLE ET VINIFICATION

- Exposition** · Sud-ouest dans un coteau à forte pente (35 à 55%)
Sol · Moraine fluvioglaciaire sablocaillouteuse
Cépage · Chasselas
Culture · Guyot simple, en terrasse
Vinification · Vase en bois



DÉGUSTATION

Robe cristalline jaune clair. Nez immense d'une grande noblesse s'exprimant sur les fruits secs grillés, les agrumes et une intense minéralité. Très beau volume en bouche. Un chasselas aristocratique de haut vol. Le summum de la classe et de l'élégance en Lavaux.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir entre 8° à 10° sur un filet d'omble chevalier grillé et son émulsion de persil. Un accord de choix sur des fromages à pâte dure affinés avec amour par votre fromager préféré.