

AVEC VUE

Domaine du Burignon

AOC Lavaux, Saint-Saphorin **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, dans un coteau à forte pente
Sol • Moraine fluvioglacière sableuse
Cépage • Chasselas
Culture • Guyot simple, en terrasse
Vinification • Elevage en vase en bois durant 8 mois



DÉGUSTATION

Robe brillante avec des reflets argentés. Le nez minéral est ouvert et complexe sur des notes de fruits jaunes, d'agrumes et de fruits secs. Une invitation romantique à se balader dans un verger en fleurs. L'attaque est franche, le milieu de bouche est mûr et la finale tend sur un magnifique équilibre souligné par la fraîcheur du vin. Plutôt bien vu.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir entre 8° à 10° sur des filets de perche meunière. Il sera grand aussi sur des feuilletés d'asperges ou pourquoi pas sur un vol-au-vent maison.