



Epesses, Réserve

BAUR AU LAC VINS

AOC Waadt, 2018

700 ml

N° Art. 10042718

Robe jaune or pale aux reflets verts éclatants. Le nez offre un bouquet parfumé de fleurs de tilleul, abricot, pêche, poire et noisette. La fraîcheur discrète de ce vin trouve un bel équilibre avec la finale saline et sèche du hasselas, ce qui lui donne beaucoup d'élan.

Origine:	Suisse / Vaud / Lavaux
Cépage:	Chasselas
Maturité:	1 à 4 ans
Température:	10 à 12 °C
Conseil de dégustation:	Biscuits apéritifs, Filets de féra à la meunière, Poisson d'eau douce à la crème
Vinification:	Fermentation en cuve inox, Pressurage immédiat et délicat, Macération à froid
Récolte:	Vendanges manuelles
Élevage:	En cuve inox
Volume:	12.5 %



Végan

BAUR *au* LAC Vins

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Floral

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Fruité

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Epices

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Complexité

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Profil du vin en bouche

Attaque en bouche

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Acidité / Jutosité

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Minéralité/âpreté

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Corps

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Longueur en bouche

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10