



# St-Saphorin G. Cru Chasselas AOC Lavaux 2024

Antoine Bovard

<b>Type</b>	Vin blanc
<b>Origine</b>	Suisse, Waadt
<b>Producteur</b>	Antoine Bovard Lavaux
<b>Classification</b>	AOC
<b>Expansion</b>	(Malo-lactique), élevage sur lies, cuve acier
<b>Contenu</b>	70 cl
<b>Millésime</b>	2024
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 5 ans
<b>Température de service</b>	10-12°C
<b>Teneur en alcool</b>	12.8 %
<b>Cépages</b>	Chasselas
<b>Numéro d'article</b>	31302124

## Commentaires

Cette propriété appartient aux descendants du docteur Ernest Raymond, médecin important de la région. Il a recommandé à ses patients de prendre une baignade rafraîchissante dans la rivière Forestay. Les puits creusés dans les falaises calcaires le long de la rivière offraient aux patients des baignoires naturelles parfaites à cet effet.

## Recommandation culinaire

A l'apéritif : Avec des bricolets au cumin, des flûtes, de la tomme fleurette, des toasts d'houmous, du guacamole ou du pesto d'ail des ours.

## Notes de dégustation

Un départ vif et rafraîchissant rencontre le parfum des fleurs blanches et des notes citronnées. Le corps fin et élégant apporte un mélange d'agrumes et présente une

note légèrement minérale. Un vin plein de finesse qui apporte une touche d'insouciance au quotidien.