



## Sauvignon AOC Lavaux Grand Cru Vilette

Domaine de la Bolliattaz  
Schweiz, Waadt

CHF 30.80

### Vinifikation

Handlese und starke Selektion des Traubenguts, Ausbau im Eichenfass, Kontakt mit der Feinhefe, Abfüllung mit nur leichter Filtration

### Charakter

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen, zeigt schöne Trübung von reduzierter Filtration; duftig und ausdrucksstark in der Nase, mit fruchtigen Noten von Zitrusfrüchten und Pfirsich, dezente florale Akzente; am Gaumen direkt im Auftakt spürbare Loire-Stilistik mit deutlicher Mineralität und Noten von Feuerstein, cremige Gaumenfülle, würzige und kräutrige Aromen wie typische Brennessel, Basilikum und weisser Pfeffer, frische Säure, unterlegt von edlen Würznoten; bis in den Abgang aromatisch nachklingend, leichte Salzigkeit und lebendiger Nachhall

Limitierte Produktion, nummerierte Flaschen

### Terroir

Die 3 Hektaren der Sauvignon-Rebberge sind vollständig nach Süden ausgerichtet und liegen auf einer ehemaligen Moräne des Rhône-Gletschers. Der Untergrund besteht aus einer Ton-Kalk-Mischung und Mergelunterschicht.

### Geschichte

Seit vielen Jahren wird das gesamte Weingut nach umweltgerechten Grundsätzen bewirtschaftet und ist nach biodynamischen Richtlinien zertifiziert.

### Konsumhinweis

Apero, Krustentiere wie Crevetten, Krabben und Garnelen, Fisch vom Grill, Räucher-Lachs, Spargel, Pilze, helles Fleisch, Geflügel  
Unser spezieller Tipp: Sushi und Sashimi

### Technische Details

Traubensorten:  
Trinkreife:

Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris  
2024 - 2030



Alkohol:  
Hinweis:  
Methode:

13.5 Vol. %  
Enthält Sulfite  
Zertifizierter Biowein

### Bewertungen

2021 Grand Prix de Vin Suisse -  
GOLD

