

# TESTUZ



## St-Saphorin AOC "Les Oenocrates"

J. & P. Testuz SA

### Aire d'appellation

St-Saphorin, Lavaux,  
Vaud

### Cépage

Gamay et Pinot Noir

### Température de service

16°C-18°C

### Maturité idéale

2 à 4 ans.

### Caractère

Au nez arômes de fruits rouges, surtout la fraise avec une touche de vanille. En bouche un vin élégant, avec des tanins fermes et beaucoup de structure, gouleyant.

### Harmonies de table

Châteaubriand, agneau ou fromage de montagne.



### Ursprungslage

St-Saphorin, Lavaux,  
Waadt

### Rebsorte

Gamay und  
Blauburgunder

### Serviertemperatur

16°C-18°C

### Ideale Reife

2 bis 4 Jahre.

### Eigenschaften

In der Nase Aromen von roten Früchten, insbesondere Erdbeeren mit einem Hauch Vanille. Im Gaumen ein eleganter Wein, mit festen Tannin und einer guten Struktur. Vollmundig.

### Empfehlungen

Chateaubriand, Lamm oder Bergkäse.

J. & P. Testuz SA

Le Treytorrens  
1096 Cully  
Tél. 021 799 99 11  
Fax 021 799 99 22  
info@testuz.ch

[www.testuz.ch](http://www.testuz.ch)

Niederlassung Zürich:  
Imbisbühlstrasse 7  
8049 Zürich-Höngg  
Tel. 044 340 10 04  
Fax 044 340 10 08  
zuerich@testuz.ch