

*Cave de Jolimont SA*  
*Mont-sur-Rolle, Suisse*

---

**SALVAGNIN FLAMBORANT**

Salvagnin AOC  
**Cave de Jolimont S.A.**  
**Mont-sur-Rolle, Suisse**



Provenance  
Pays de Vaud, Suisse

Cépage(s)  
Pinot Noir et Gamay

Dégustation  
Robe: rouge rubis  
Bouquet: fruité, typé Gamay  
Palais: vin de bonne structure, avec un tannin souple

Spécificité(s)  
Vinification traditionnelle

Température de service  
12-14°C

Accords gastronomiques  
Cuisine au quotidien, petits plats mitonnés, viandes blanches et rouges, fromages

Durée de garde  
1-2 ans

Herkunft  
Waadtland, Schweiz

Traubensorte(n)  
Pinot Noir und Gamay

Degustation  
Farbe: Rubinrot  
Bouquet: Fruchtig, typisch Gamay  
Gaumen: Gute Struktur, abgerundet

Eigenheit(en)  
Vinifizierung: Nach traditioneller Art

Trinktemperatur  
12-14°C

Idealer Begleiter zu  
Normalen Tagesgerichten, kleinen Mahlzeiten, weissem und rotem Fleisch, Käse

Reifungspotential  
1-2 Jahre