

Nos vins rouges

Assemblage rouge

Issu de Carminoir - nouveau cépage créé en Suisse par le croisement de Pinot Noir et Cabernet Sauvignon – il est marié au Merlot. Il s'agit d'une plantation récente, mais innovante et pleine de promesses.

Vin : violacé, note épicée, belle structure tannique, ample, harmonieux.

Service

Les vins blancs à 12°, les vins rouges à 16° et attention au réchauffement sur la table
Un verre de tradition bordelaise permettra une dégustation précise et une table élégante
Vous pouvez décanter, mais utiliser une carafe à col et fond évasé, se sera plus facile
Les vins barriqués de cette gamme nécessitent une température précise et un peu d'attente en cave

Recettes et nos vins

Le Chardonnay Brochet rôti du Lac
"les Bonnes recettes autour du Léman" C. Duffour, Ed. Slatkine, p.187

Le Pinot noir -
barrique Le boutefas et les charcuteries vaudoises

C.H & S. Meylan | www.meylan-vigneron.ch



(3)



Les innovatifs

Les innovatifs

Vous découvrirez des vins vinifiés pendant 9 à 10 mois en barriques. Le tri sévère des raisins, l'égrappage doux respectant la pellicule du grain, une macération de 1 à 2 jours pour les blancs et un cuvage de 8 à 16 jours pour les rouges et la certification "Vinatura" garantissent une qualité irréprochable.

Nos vins blancs

Chardonnay

Pour le connaisseur de grand Chardonnay, en achetant celui-ci il ne risque pas de se tromper. Vinifié en barrique, de 2 ans pendant 9 mois, il démontre la complexité du cépage.

Vin: il présente un mariage des plus flatteur entre les arômes toastés, amandes grillées, citron et le vanillé du chêne

Nos vins (Les rouges)

Pinot Noir

Des Grandes Brachères à Lavigny, ce Pinot Noir est sélectionné de vieilles vignes. Nous utilisons des barriques, chauffe moyenne à forte et âgées d'environ 3 ans. Il est cuvé 12 jours, puis pressuré à 0° Oe. et mis en barriques.

Vin : au nez élégant de fruits noirs et en bouche, une belle structure équilibrée et fruitée



Chardonnay

Pinot Noit
Assemblage rouge

