



*Le Cellier  
du Château*

*Vin du mois -  
Mars 2024*



**Producteur** – Guy et Emmanuel Rolaz, Gilly

**Cépage** – Pinot Noir (rouge)

**Note de dégustation**

Le Château de Saint-Vincent offre un vin d'un rouge rubis aux arômes de petits fruits rouges mûrs. En bouche, attaque franche avec tout de même un bel équilibre, qui laisse une bonne persistance en fin de dégustation.

**Garde** – 3 à 6 ans

**Millésime** – 2023

**Prix** – CHF 13.50 TTC/bt (carton de 6, disponible à l'unité)

**Commentaire**

Un rapport qualité-prix imbattable, vinification traditionnelle en foudre de chêne, une fraîcheur en bouche subtile et un très beau fruit vous raviront les papilles ! Vin de repas ou d'apéritif, il saura trouver sa place à tout moment !

**Pour passer commande, par e-mail :**

[info@cellier-du-chateau.ch](mailto:info@cellier-du-chateau.ch) ou [julien@cellier-du-chateau.ch](mailto:julien@cellier-du-chateau.ch)

**Pour passer commande, par téléphone :**

Julien Valceschini au 078 772 83 47

Olivier Besuchet au 078 627 57 48

**Pour passer commande sur notre site :** [www.cellier-du-chateau.ch](http://www.cellier-du-chateau.ch)