

# BORD DE L'EAU

## Domaine du Burignon

AOC Lavaux, Saint-Saphorin **Grand Cru**

FR

Perché sur les hauteurs de Saint-Saphorin, le domaine du Burignon est l'une des trois enclaves viticoles lausannoises en Lavaux. C'est en 1802, lors de la vente de biens nationaux, que Lausanne fait l'acquisition de ces vignes d'une surface d'environ 6 hectares.

Un sol sableux, léger, qui permet un enracinement profond, une pente entre 35% et 50%, de nombreux murs en pierre reflétant la chaleur, les parcelles du Burignon offrent une parfaite représentation du terroir de Lavaux, où les vins sont si heureux.



### VIGNOBLE ET VINIFICATION

- Exposition** • Sud, dans un coteau à forte pente (35 à 50%)  
**Sol** • Moraine fluvioglacière, sablo-caillouteuse  
**Cépage** • 70% Malbec et 30% Cabernet franc  
**Culture** • Guyot simple, en terrasse  
**Vinification** • Elevage de 12 mois en barriques de 225 litres



### DÉGUSTATION

Belle robe rouge foncée avec des reflets violacés. Le nez est racé sur des notes clairement minérales, rapelant la pierre à fusil et la mine de crayon. Belle évolution sur les fruits noirs et les épices. L'attaque en bouche est vive. Le bois est bien intégré. Le vin est structuré et puissant avec une longue finale sur des tannins serrés.



### ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir entre 16° à 18° sur un carré de boeuf au thym et gros sel, pommes de terres rissolées au romarin et tian de tomates. En équilibre aussi sur une selle de chevreuil ou carrément un Châteaubriand.

