

# IL N'ÉTAIT QU'UNE FOIS

## 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-ouest dans un coteau pentu  
**Sol** • Moraine fluvio-galcaire, sablo-caillouteuse  
**Cépage** • Viognier  
**Culture** • Guyot simple  
**Vinification** • Elevage en barrique de 3ème passage



### DÉGUSTATION

Robe brillante avec des reflets jaune clair. Nez solaire sur les abricots séchés. Ca sent le sud. Attaque gourmande sur une très jolie matière soutenue par beaucoup de fraîcheur. La finale est complexe et rejoint les agrumes des vergers de là-bas.



### ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir à 8 degrés sur un jarret de veau confit et pommes cuites ou un carré de porc rôti au miel de romarin.