

Cave du Vallon

Famille Stéphane Schmidt

Ch. des Caronies 12 CH-1175 Lavigny

Tél. & Fax. +41-21 808 61 92 / Portable +41-79 469 17 47

www.caveduvallon.ch - info@caveduvallon.ch

Cave du Vallon

LAVIGNY

LA CÔTE - VAUD - SUISSE



Le Domaine de la Cave du Vallon a une surface de 9 hectares situé à Lavigny, entre Lausanne et Genève en Appellation d'Origine La Côte Contrôlée.

La Cave est solidement encrée sur les coteaux du Vallon de la rivière, l'Aubonne. Avec un ensoleillement plein sud, gardé au nord-ouest par le Jura, au sud-est par le lac Léman, et surveillé par la grande tour du château d'Aubonne.

Pour en arriver là, il a fallu laisser couler le temps comme une rivière qui coule sans jamais s'arrêter. Mais en sculptant, en forgeant ce Vallon qui donne à ce vin structure, Terroir, Finesse ...

Toute la récolte est vinifiée au domaine et les 11 cépages élevés ont droit à l'appellation d'origine la Côte Contrôlée Grand Cru, AOC



Culture

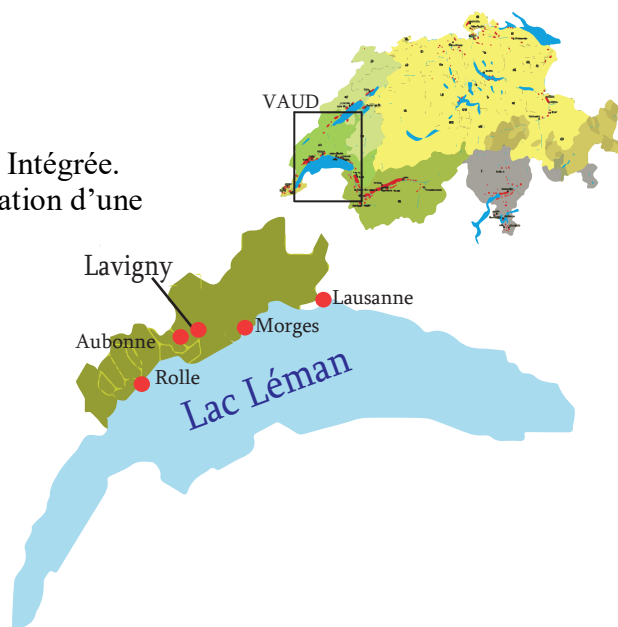
De type traditionnelle, la vigne est conduite en taille Guyot basse (10'400 ceps/ha) et Guyot mi-haute (5'600 ceps/ha).

Les travaux de la vigne sont exécutés en respectant l'environnement selon le cahier des charges de la PI, Production Intégrée. Contrôle de la production et diminution du rendement par élimination d'une partie des grappes.

Toutes nos Vignes et la Cave sont certifiées par, Vitisuisse (PI) Production Intégrée et par l'Organisme intercantonal de certification

Vinification

Vendanges manuelles. Vinification alliant technologie et tradition, le vin est élevé en cuves émaillées, inox et fût de chêne de 228 litres



www.caveduvallon.ch

Cave du Vallon

LAVIGNY

LA CÔTE - VAUD - SUISSE



Ch. des Caronies 12 CH-1175 Lavigny
Tél. & Fax. +41-21 808 61 92 / Portable +41-79 469 17 47
www.caveduvallon.ch - info@caveduvallon.ch

Le Domaine de la Cave du Vallon a une surface de 9 hectares situé à Lavigny, entre Lausanne et Genève en Appellation d'Origine La Côte Contrôlée.

La Cave est solidement encrée sur les coteaux du Vallon de la rivière, l'Aubonne. Avec un ensoleillement plein sud, gardé au nord-ouest par le Jura, au sud-est par le lac Léman, et surveillé par la grande tour du château d'Aubonne.

Pour en arriver là, il a fallu laisser couler le temps comme une rivière qui coule sans jamais s'arrêter. Mais en sculptant, en forgeant ce Vallon qui donne à ce vin structure, Terroir, Finesse ...

Toute la récolte est vinifiée au domaine et les 11 cépages élevés ont droit à l'appellation d'origine la Côte Contrôlée Grand Cru, AOC



Culture

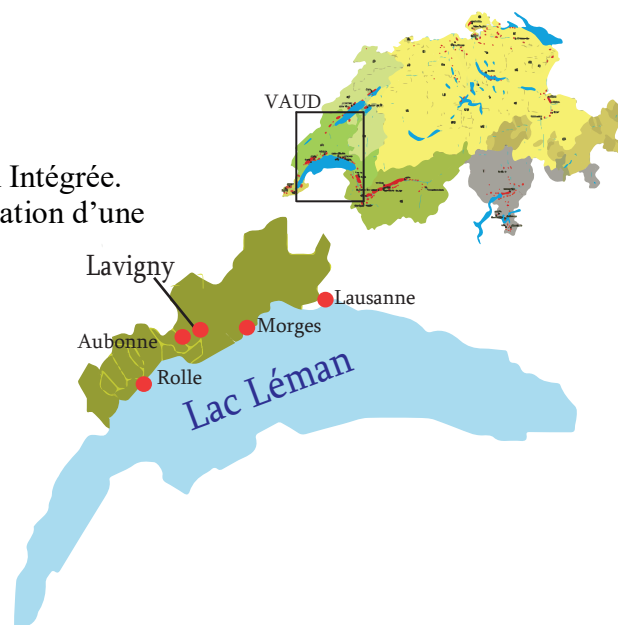
De type traditionnelle, la vigne est conduite en taille Guyot basse (10'400 ceps/ha) et Guyot mi-haute (5'600 ceps/ha).

Les travaux de la vigne sont exécutés en respectant l'environnement selon le cahier des charges de la PI, Production Intégrée. Contrôle de la production et diminution du rendement par élimination d'une partie des grappes.

Toutes nos Vignes et la Cave sont certifiées par, Vitisuisse (PI) Production Intégrée et par l'Organisme Fédéral de certification.

Vinification

Vendanges manuelles. Vinification alliant technologie et tradition, le vin est élevé en cuves émaillées, inox et fût de chêne de 228 litres



La Trace
BAR À VIN "LA TRACE"
SAMEDI DE 9 H - 12 H



www.caveduvallon.ch