



**DOMAINE VITIS MUSICALIS**

Famille A. Chollet    079 775 88 85 - Alain  
Ch. du Daley 119    079 475 43 96 - Stéphane  
CH - 1095 Lutry    info@vitismusicalis.ch    vitismusicalis.ch

VITISMUSICALIS.CH  
@

FAMILLE A. CHOLLET  
Ch. du Daley 119    079 775 88 85 - Alain  
CH - 1095 Lutry    079 475 43 96 - Stéphane  
info@vitismusicalis.ch

*La musique apporte au vin  
ce que le bonheur procure à l'homme,  
la signature d'une émotion à partager.*





## CHASSELAS

Vin sec à l'acidité discrète et au caractère affirmé. Le Daley exprime son terroir calcaire, riche en argile et en sels minéraux. Il s'harmonise et s'adoucit avec quelques mois de garde.

A servir en apéritif ou en accompagnement des fondues et raclettes !

*Garde conseillée : 1 à 3 ans*

## VIOGNIER

Il révèle des saveurs d'abricots secs ou de pêches selon la maturité du raisin. Ses arômes sont soutenus par une délicate acidité.

A servir en apéritif

*Garde conseillée : 1 à 3 ans*

## CHARDONNAY

Nuances très fruitées et légère douceur caractérisent ce vin à savourer en apéritif ou pour accompagner une entrée forestière.

Il vous ouvre les portes d'un monde de saveurs délicates et reste l'un des atouts majeurs du domaine.

*Garde conseillée : 2 à 4 ans*

## CUVÉE MUSICALIS - Blanc

Jeu de création, de séduction et d'équilibre associant les cépages blancs du domaine à de légères saveurs boisées.

*Garde conseillée : 2 à 4 ans*

## ROSÉ DE PINOT NOIR

Ce vin se déguste d'abord avec les yeux. On en apprécie sa couleur d'un orange tuilé caractéristique. En bouche se révèle un vin complexe ou se marient avec bonheur des caractères de force et de richesse à de délicates saveurs fruitées.

Le rosé de gastronomie à déguster en toute saison !

*Garde conseillée : 1 à 2 ans*

## CUVÉE MUSICALIS - Rouge

Porté par le Divico, le Galotta et le Diolinoir, ce nouvel assemblage s'oriente définitivement vers le futur d'une viticulture toujours mieux intégrée dans son environnement. Ces cépages aux personnalités affirmées et robustes confèrent à ce vin un haut potentiel de garde, une couleur très foncée et des notes de fruits intenses.

Accompagne bien les viandes rouges.

*Garde conseillée : 2 à 5 ans*

## GALOTTA

Robe noire et potentiel tanique très élevé annoncent un vin riche, complexe et puissant qu'il convient de garder un peu avant d'en apprécier toute sa personnalité. Un vin moderne issu de vignes résistantes aux maladies. L'avenir dans nos coteaux et dans vos verres...

Accompagne viande rouge et chasse.

*Garde conseillée : 3 à 10 ans*

## DIVICO

Cépage moderne et résistant aux maladies, il se distingue par sa robe très foncée et ses arômes de baies des bois, cassis.... Ses tanins naturellement élevés et délicats lui confèrent son élégance et le parent d'une magnifique structure en bouche.

Accompagne viande rouge et chasse

*Garde conseillée : 3 à 6 ans*

## PLANT ROBERT

Vieille sélection d'un gamay atypique exclusivement produit à Lavaux. Il se révèle à vous comme un vin au caractère de fruits des bois, mûre, groseille ...

Accompagne viande légère, charcuterie etc..

*Garde conseillée : 2 à 4 ans*

## PINOT NOIR

Un grand classique de Lavaux, élégant et fruité, on y découvre volontiers des arômes de cerise noire. Au centre du verre sa robe rouge rubis se transforme progressivement en une couronne orangée qui prendra de l'ampleur avec le temps.

Accompagne tous les repas délicats et les fromages à pâte dure.

*Garde conseillée : 2 à 5 ans*