



Dézaley Médinette

Dézaley AOC Grand Cru Baronne, Domaine Louis Bovard

Un chasselas exemplaire

Beschreibung:

Le Dézaley Médinette provient de vignobles en terrasses situés sur les rives du lac Léman et présentant une pente de 50%. Son caractère minéral provient des sols maigres qui contiennent du calcaire, de l'argile et des graviers. Le Dézaley Médinette peut être conservé jusqu'à 40 ans.

Degustationsnotiz:

Jaune moyen aux accents dorés. Nez typique de Chasselas aux nuances de tilleul, de groseille à maquereau et de fleurs blanches, sur de délicates notes briochées. La bouche est complexe, avec de la pomme et de la mirabelle, un peu de citronnelle et de miel de fleurs; des notes minérales se révèlent progressivement, très aromatique, onctueuse et d'une belle structure; finale prometteuse.

Accompagne idéalement:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Suisse

Sous-région: Lav

Produzent: Domaine Louis Bovard

Elevage: 11 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.8%

Cépage(s): 100% Chasselas

Artikelnummer: 0314024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Dézaley Médinette

Dézaley AOC Grand Cru Baronne
Domaine Louis Bovard

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	11 Mois en Foudre
Vol. alcool:	12.8%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.