



Dézaley M dinette

Dézaley AOC Grand Cru Baronnie, Domaine Louis Bovard

Un chasselas exemplaire

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Jaune moyen aux accents dorés. Nez typique de Chasselas aux nuances de tilleul, de groseille   maquereau et de fleurs blanches, sur de délicates notes brioch es. 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 Haw i, les sushis et les ramequins au fromage.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruit s, 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.