



Chemin de Terre Grand Cru

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Ein charaktervoller Waadtländer Rotwein

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rouge rubis, s'éclaircissant sur le disque. Les petits fruits marquent le nez rappelant les framboises et les cerises, sur des notes de moka et de fumée froide, ainsi qu'un peu de poivre. Bouche puissante et d'une grande concentration, aux arômes de baies rouges et de mûres, sur des touches de chocolat crémant et un peu de viande séchée, tannins tendres et magnifiquement intégrés, grande puissance au-delà du milieu de bouche; légèrement épiceé en finale.

Accompagne idéalement:

Il se marie particulièrement bien avec les fromages à pâte molle, une quiche ou du jambon en croûte, mais aussi les saucisses et le poisson grillés.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges fruités, nous recommandons une température de service de 14 à 16 °C.

Pays d'origine: Suisse

Sous-région: Lav

Produzent: Luc Massy

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.7%

Cépage(s): 70% Merlot, 30% Gamay

Artikelnummer: 0728222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chemin de Terre Grand Cru

Dézaley Grand Cru AOC
Luc Massy

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Gamay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.7%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges fruités, nous recommandons une température de service de 14 à 16 °C.