



Les Embleyres

Dézaley AOC Grand Cru, Les Fils Rogivue

Élégance pure et minéralité, par les jumeaux Rogivue

Beschreibung:

Les frères jumeaux Jean-Daniel et Jean-Paul Rogivue sont à la tête du domaine familial de Lavaux depuis 1950. Le Dézaley est une belle expression du Chasselas, caractérisée par une minéralité exceptionnelle ainsi qu'une complexité inattendue.

Degustationsnotiz:

Jaune clair, accents tirant sur le vert. Nez intense de menthe citronnée et de tilleul, avec des touches de levure. En bouche, équilibré et d'une belle densité, fruits jaunes à noyau et agrumes, sur une discrète minéralité, dense et bien structuré, élégant et vif en finale.

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:	Les Fils Rogivue
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0693824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Les Embleyres

Dézaley AOC Grand Cru
Les Fils Rogivue

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chasselas
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.