MÖVENPICK
VINS



Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Dézaley, un grand Chasselas du lac Léman

Description:
Si le Chasselas est le cépage suisse par excellence, c'est à Lavaux qu'il atteint son apogée. Au bord du lac Léman, l'appellation Dézaley Grand Cru possède l'un des terroirs les plus prestigieux de tout le pays. Après un certain temps d'élevage, le Chemin de Fer de Luc Massy développe une incroyable richesse et une profondeur aromatique envoûtante avec des notes de silex et de miel. À la fois opulent et précis, il séduit par sa texture généreuse et sa finale longue et intense. Accompagné d'un gruyère affiné, il offre un pur moment de magie.

Profile aromatique:
Jaune moyen, aux nuances tirant sur le vert. Nez de chasselas ouvert et complexe, très aromatique, aux notes de groseille à maquereau, de camomille et d'agrumes, sur un délicat souffle de silex. Bouche très élégante et d'une concentration remarquable, éventail de fruits jaunes, tilleul et une pointe de gingembre, superbe interaction entre fruits et acidité; délicates notes minérales en fin de bouche, très complexe et persistant.

Va bien avec:
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.

Température:
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
Appellation:	Lavaux
Producteur:	Luc Massy
Fabrication:	8 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	13.0%
Prêt à boire:	À l'apogée
Raisins:	100% Chasselas
N° article:	0439925

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC
Luc Massy

Pays d'origine:	Suisse
Classifications:	Score 19/20
Raisins:	100% Chasselas
Prêt à boire:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	8 Mois en Foudre
Teneur en alcool:	13.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch