



Dézaley Médinette

Lavaux AOC Grand Cru Baronnie, 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:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Sous-région:	Lav
Produzent:	Domaine Louis Bovard
Elevage:	11 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0314022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Dézaley Médinette

Lavaux AOC Grand Cru Baronnie
Domaine Louis Bovard

Herkunft:	Suisse
Notation:	Parker 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chasselas
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	11 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés