



Dézaley Médinette

Dézaley AOC Grand Cru Baronnie, Domaine Louis Bovard

Un chasselas exemplaire

Beschreibung:

Le Dézaley Médinette provient des vignes en terrasses qui bordent le lac Léman, dont la pente atteint parfois 50%. Il doit son caractère minéral aux sols pauvres d'argile, de calcaire et de graves. Le Dézaley Médinette est aussi connu pour son remarquable potentiel de garde.

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 2033
Cépage(s):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0314023

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
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	11 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés