



Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Dézaley de rêve de Luc Massy

Beschreibung:

Un Chasselas aux multiples facettes qui, après un élevage d'au moins un an, développe toute son opulence et sa complexité aromatique, avec ses notes de silex et de miel.

Degustationsnotiz:

Jaune moyen, aux nuances tirant sur le vert. Nez de chasselas ouvert et complexe, très aromatique, aux notes de groseille    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.

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 Haw  i, les sushis et les ramequins au fromage.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Sous-région:	Lav
Produzent:	Luc Massy
Elevage:	8 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
A boire:	�� l'apogée
Cépage(s):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0439923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC
Luc Massy

Herkunft:	Suisse
Notation:	Falstaff 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Chasselas
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés