



Chemin de Terre

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Ein charaktervoller Waadtländer Rotwein

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rouge rubis, s'éclaircissant sur le disque. Les petits fruits marquent le nez rappelant les framboises et les cerises, sur des notes de moka et de fumée froide, ainsi qu'un peu de poivre. Bouche puissante et d'une grande concentration, aux arômes de baies rouges et de mûres, sur des touches de chocolat crémant et un peu de viande séchée, tannins tendres et magnifiquement intégrés, grande puissance au-delà du milieu de bouche; légèrement épicé en finale.

Accompagne idéalement:

Il se marie particulièrement bien avec les fromages à pâte molle, une quiche ou du jambon en croûte, mais aussi les saucisses et le poisson grillés.

Servierempfehlung:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Sous-région:	Lav
Produzent:	Luc Massy
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.7%
Cépage(s):	55% Merlot, 35% Gamay, 10% Pinot Noir
Artikelnummer:	0728219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Chemin de Terre

Dézaley Grand Cru AOC
Luc Massy

Herkunft:	Suisse
Notation:	Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	55% Merlot, 35% Gamay, 10% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.7%
Servier:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés