



2017 Les Embleyres

Dézaley AOC Grand Cru, Les Fils Rogivue

Médaillé d'or au Concours Mondial de Bruxelles

Description:

Les frères jumeaux Jean-Daniel et Jean-Paul Rogivue sont à la tête du domaine familial de Lavaux depuis 1950. Le Dézaley est une belle expression du Chasselas, caractérisée par une minéralité exceptionnelle ainsi qu'une complexité inattendue. Un vin tout à fait divin, comme le confirme la récente médaille d'or décrochée à Bruxelles, et, qui plus est, à un prix raisonnable.

Note de dégustation:

Jaune doré brillant aux reflets tirant sur le vert. Subtil bouquet rappelant le tilleul, la brioche et le miel, avec un peu de poivre blanc. Attaque douce, dévoilant un Chasselas très concentré et merveilleusement équilibré, très expressif et accompagné d'une délicate minéralité, sur une discrète note de fraîcheur ; élégant et crémeux dans la longue finale.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Vaud
Sous-région:	Lavaux
Producteur:	Rogivue
Notation(s):	Concours Mondial Bruxelles Gold, Score 18/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0693817

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Les Embleyres

Dézaley AOC Grand Cru
Les Fils Rogivue

Origine:	Suisse
Notation(s):	Concours Mondial Bruxelles Gold, Score 18/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés