



2016 Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Un Dézaley de rêve en quantité extrêmement limitée

Note de dégustation:

Jaune clair aux nuances tirant sur le vert. Bouquet de Chasselas expressif, complexe et très aromatique rappelant les groseilles à maquereau, les pommes jaunes dorées, agrémenté de notes minérales marquées et de fleurs blanches. Bouche très élégante et d'une remarquable concentration. Abondance de fruits jaunes avec également des saveurs de fleurs de tilleul et une touche de gingembre. L'agréable note de fraîcheur est caractéristique de ce millésime. Longue finale. A nouveau un chef-d'oeuvre dans le monde du Chasselas!

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:	Luc Massy
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	9 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0439916

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC
Luc Massy

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Chasselas
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	9 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés