



2017 Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Un Dézaley de rêve en quantité limitée

Description:

Un Chasselas aux multiples facettes qui, après un élevage d'au moins un an, développe toute son opulence et sa complexité aromatique. C'est un grand flatteur qui séduit le palais par sa formidable générosité et sa finale longue aux arômes intenses. Tout à fait divin avec un gruyère affiné. Ce vin blanc est un prestigieux ambassadeur de la Baronnie du Dézaley, au sein de laquelle sont regroupés les meilleurs producteurs de l'appellation.

Note de dégustation:

Jaune moyen aux reflets dorés. Nez très aromatique de Chasselas avec des notes de tilleul, de miel et de groseille à maquereau, suivi de délicats accents minéraux et d'une subtile touche de levure. L'attaque tendre et fruitée fait place à des arômes généreux, qui s'agrémentent maintenant de gingembre et de notes d'agrumes, très présentes et expressives ; la finale s'accompagne d'une agréable touche de fraîcheur.

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 18.5/20
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0439917

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 18.5/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés