



2017 Dézaley Médinette

Lavaux AOC Grand Cru Baronnie, Domaine Louis Bovard

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:	Louis Bovard
Notation(s):	Parker 92/100
Elevage:	10 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0314017

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Dézaley Médinette

Lavaux AOC Grand Cru Baronnie
Domaine Louis Bovard

Origine: Suisse
Notation(s): Parker 92/100
Cépage(s): 100% Chasselas
Apogée: A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 10 Mois en Foudre
Vol. alcool: 12.5 %
Service: Frais, entre 8 et 10 degrés