

2018 Les Embleyres

Dézaley AOC Grand Cru, Les Fils Rogivue

Élégance pure et minéralité, par les jumeaux Rogivue

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.

Note de dégustation:

Jaune doré brillant. Nez intense de menthe citronnée, de tilleul avec des notes marquées de levure, également une pointe de camomille; équilibré et montrant une belle densité en bouche, maintenant aussi des fruits jaunes à noyau et des notes d'agrumes, une subtile minéralité se joint à l'ensemble, dense et bien structuré, élégant et vif en 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):	Score 18/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0693818



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):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés