



## 2018 Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Un Dézaley de rêve en quantité extrêmement limitée

**Note de dégustation:**

Jaune moyen. Une touche de zeste de citron agrémente le nez délicat de fleurs de tilleul et de groseilles à maquereau. Des arômes typiques de Chasselas et une minéralité propre au Chemin de Fer, avec des nuances d'agrumes et de fruits jaunes, ainsi qu'un souffle de brioche; finale persistante avec un splendide équilibre fruit/acidité.

**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

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Vaud
<b>Sous-région:</b>	Lavaux
<b>Producteur:</b>	Luc Massy
<b>Notation(s):</b>	Parker 90+/100, Score 18/20
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Référence:</b>	0439918

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Chemin de Fer**

Dézaley Grand Cru AOC  
Luc Massy

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Parker 90+/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés