



2019 Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Le Dézaley, grand classique de Noël

Description:

Il est difficile de trouver un meilleur vin de fête suisse que le Dézaley du fameux vigneron Luc Massy. Ses deux fils sont parfaitement préparés à prendre la relève pour pérenniser le domaine et contenter une vaste communauté de fans. À noter que ce Chasselas aux multiples facettes dispose également d'un remarquable potentiel de garde.

Note de dégustation:

Jaune moyen, nuances tirant sur le vert. Nez de Chasselas expressif et complexe, très aromatique, rappelant les groseilles à maquereau, la camomille et les agrumes, joliment complété par une touche de silex. La bouche est très élégante et remarquablement concentrée, avec une gamme de fruits jaunes, également du tilleul et une pointe de gingembre, magnifique jeu entre acidité et fruité, vers la fin de légères notes minérales, très complexe.

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:	10 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0439919

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 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés