



2019 Dézaley Médinette

Lavaux AOC Grand Cru Baronnie, Domaine Louis Bovard

Un chasselas exemplaire

Note de dégustation:

Robe jaune pâle, avec des accents dorés tirant sur le vert. Des groseilles à maquereau bien mûres, des fleurs de tilleul et de la menthe citronnée fraîche dans le bouquet ouvert, également quelques parfums floraux. Attaque légère qui se transforme progressivement pour donner des arômes aux multiples facettes, beaucoup de fruits jaunes, des accents minéraux et un peu de miel, bel équilibre entre fruit et fraîcheur, reste toujours intense; finale concentrée promettant beaucoup de potentiel.

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):	Falstaff 92/100, Parker 90/100, Score 18.5/20
Elevage:	11 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0314019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Dézaley Médinette

Lavaux AOC Grand Cru Baronne
Domaine Louis Bovard

Origine:	Suisse
Notation(s):	Falstaff 92/100, Parker 90/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	11 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés