



## 2020 Les Embleyres

Dézaley AOC Grand Cru, Les Fils Rogivue

Le Lavaux des 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 moyen, accents dorés. Nez intense et ouvert de menthe citronnée et de tilleul, avec des notes marquées de brioche et de miel de fleurs; équilibré en bouche, il est très aromatique, montre une belle densité et présente maintenant également des arômes de groseilles à maquereau et une trace de masepains, vient ensuite se greffer une belle minéralité, bien structuré dans la finale vive et prometteuse.

### 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 Hawaiï, 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>	Rogivue
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Référence:</b>	0693820

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

Taille: A7 74x105

### **Les Embleyres**

Dézaley AOC Grand Cru  
Les Fils Rogivue

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés