



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 masepain, 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

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:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0693820

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:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés