

2021 Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Un Dézaley de rêve aussi recherché que rare

Note de dégustation:

Jaune doré d'un bel éclat. Nez merveilleusement ouvert aux notes de tilleul et de miel de fleurs, sur une délicate touche d'amandes grillées et un peu de menthe citronnée. Concentré et fruité en bouche, avec des arômes d'agrumes, une pointe de levure et une subtile minéralité; dense et très intense, il est d'une grande élégance; persistant dans la longue finale, il est vinifié avec précision.

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:	8 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0439921



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 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés