



2019 Chemin de Terre

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Accompagne idéale:

Il se marie particulièrement bien avec les fromages à pâte molle, une quiche ou du jambon en croûte, mais aussi les saucisses et le poisson grillés.

Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Vaud
Sous-région:	Lavaux
Producteur:	Luc Massy
Notation(s):	Falstaff 92/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.7 %
Cépage(s):	55% Merlot, 35% Gamay, 10% Pinot Noir
Référence:	0728219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chemin de Terre

Dézaley Grand Cru AOC
Luc Massy

Origine:	Suisse
Notation(s):	Falstaff 92/100
Cépage(s):	55% Merlot, 35% Gamay, 10% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.7 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés