



## 2022 Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Dézaley de rêve de Luc Massy

### Description:

Il est difficile de trouver un meilleur vin de fête suisse que le Dézaley du fameux vigneron Luc Massy. Ses deux fils sont parfaitement préparés à prendre la relève pour pérenniser le domaine et contenter une vaste communauté de fans. À noter que ce Chasselas aux multiples facettes dispose également d'un remarquable potentiel de garde.

### Note de dégustation:

Jaune moyen, aux nuances tirant sur le vert. Nez de chasselas ouvert et complexe, très aromatique, aux notes de groseille à maquereau, de camomille et d'agrumes, sur un délicat soufflé de silex. Bouche très élégante et d'une concentration remarquable, éventail de fruits jaunes, tilleul et une pointe de gingembre, superbe interaction entre fruits et acidité; délicates notes minérales en fin de bouche, très complexe et persistant.

### 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

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Vaud
<b>Sous-région:</b>	Lavaux
<b>Producteur:</b>	Luc Massy
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Référence:</b>	0439922

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

Taille: A7 74x105

### **Chemin de Fer**

Dézaley Grand Cru AOC  
Luc Massy

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés