



2023 Dézaley Médinette

Dézaley AOC Grand Cru Baronnie, Domaine Louis Bovard

Un chasselas exemplaire

Description:

Le Dézaley Médinette provient de vignobles en terrasses situés sur les rives du lac Léman et présentant une pente de 50%. Son caractère minéral provient des sols maigres qui contiennent du calcaire, de l'argile et des graviers. Le Dézaley Médinette peut être conservé jusqu'à 40 ans.

Note de dégustation:

Jaune moyen aux accents dorés. Nez typique de Chasselas aux nuances de tilleul, de groseille à maquereau et de fleurs blanches, sur de délicates notes briochées. La bouche est complexe, avec de la pomme et de la mirabelle, un peu de citronnelle et de miel de fleurs; des notes minérales se révèlent progressivement, très aromatique, onctueuse et d'une belle structure; finale 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 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:	Louis Bovard
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	11 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0314023

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Dézaley Médinette

Dézaley AOC Grand Cru Baronne
Domaine Louis Bovard

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	11 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés