



2016 Les Embleyres

Dézaley AOC Grand Cru, Les Fils Rogivue

Élégance pure et minéralité, par les 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.

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:	Fils Rogivue
Notation(s):	
Elaboration:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Cépage(s):	100% Chasselas
Emballage:	Carton de 12
Référence:	0693816070C7200

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):
Traubensorte(en): 100% Chasselas
Apogée: A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: en Cuve inox
Vol. alcool: 12.5 %
Service: Frais, entre 8 et 10 degrés