



Dézaley Médinette

Dézaley AOC Grand Cru Baronne, Domaine Louis Bovard

Uno Chasselas esemplare

Beschreibung:

Dézaley Médinette proviene da vigneti terrazzati sulle rive del Lago di Ginevra con una pendenza del 50%. Il suo carattere minerale deriva dai terreni poveri, che contengono calcare, argilla e ghiaia. Dézaley Médinette può essere conservato fino a 40 anni.

Degustationsnotiz:

Giallo medio con riflessi dorati. Naso tipico di Chasselas con note di fiori di tiglio, uva spina e fiori bianchi, con delicate note di brioche. Il palato è complesso, con mela e prugna mirabelle, un po' di citronella e miele floreale; le note minerali si rivelano gradualmente, molto aromatico, intenso e con una struttura fine; finale promettente.

Ideale con:

Ideale per fondua e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast hawaiani, sushi e pirottini di formaggio.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Svizzera

Appellation: Lav

Produzent: Domaine Louis Bovard

Allevamento: 11 Mesi in grandi botti di legno

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.8%

Varietà d'uva: 100% Chasselas

Artikelnummer: 0314024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Dézaley Médinette

Dézaley AOC Grand Cru Baronne
Domaine Louis Bovard

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	11 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	12.8%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.