



Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Un Dézaley da sogno in quantità estremamente limitata

Beschreibung:

È difficile trovare un vino da celebrazione svizzero migliore di Dézaley del famoso enologo Luc Massy. I suoi due figli sono perfettamente preparati a prendere in mano la gestione della tenuta e a soddisfare una vasta comunità di appassionati. Questo Chasselas dalle mille sfaccettature ha anche un notevole potenziale di invecchiamento.

Degustationsnotiz:

Giallo medio, con riflessi verdognoli. Naso aperto e complesso di Chasselas, molto aromatico, con note di uva spina, camomilla e agrumi, e un delicato sentore di pietra focaia. Al palato è molto elegante e notevolmente concentrato, con una gamma di frutti gialli, fiori di tiglio e una nota di zenzero, superba interazione tra frutta e acidità; delicate note minerali sul finale, molto complesso e persistente.

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: Luc Massy

Allevamento: 8 Mesi in grandi botti di legno

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Chasselas

Artikelnummer: 0439924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC
Luc Massy

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.