



Les Embleyres

Dézaley AOC Grand Cru, Les Fils Rogivue

Pura eleganza e mineralità, dai gemelli Rogivue

Beschreibung:

I fratelli gemelli Jean-Daniel e Jean-Paul Rogivue sono alla guida della tenuta di famiglia a Lavaux dal 1950. Dézaley è una raffinata espressione di Chasselas, caratterizzata da un'eccezionale mineralità e da una complessità inaspettata.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro con accenti verdi. Naso intenso di menta e fiori di tiglio, con note di lievito. Al palato è equilibrato e denso, con frutta a nocciolo giallo e agrumi, una discreta mineralità, denso e ben strutturato, elegante e vivace nel finale.

Ideale con:

Ideale per fonduta 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

Produttore: Les Fils Rogivue

Allevamento: 7 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Chasselas

Artikelnummer: 0693824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Les Embleyres

Dézaley AOC Grand Cru
Les Fils Rogivue

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	7 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.