



Dézaley Médinette

Lavaux AOC Grand Cru Baronnie, 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, untuoso e con una struttura fine; finale promettente.

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:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Svizzera

Appellation: Lav

Produttore: Domaine Louis Bovard

Allevamento: 11 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Chasselas

Artikelnummer: 0314022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Dézaley Médinette

Lavaux AOC Grand Cru Baronnie
Domaine Louis Bovard

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	11 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi