



Dézaley M dinette

Dézaley AOC Grand Cru Baronnie, Domaine Louis Bovard

Uno Chasselas esemplare

Beschreibung:

Dézaley M dinette proviene dai vigneti terrazzati sulle rive del Lago di Ginevra, alcuni dei quali hanno una pendenza del 50%. Deve il suo carattere minerale ai terreni poveri di argilla, calcare e ghiaia. Dézaley M dinette   noto anche per il suo notevole potenziale di invecchiamento.

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   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,   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 2033

Variet  d'uva: 100% Chasselas

Artikelnummer: 0314023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Dézaley Médinette

Dézaley AOC Grand Cru Baronnies
Domaine Louis Bovard

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	11 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi