



Chemin de Fer

D ezaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Sogno D ezaley di Luc Massy

Beschreibung:

Uno Chasselas sfaccettato che, dopo un invecchiamento di almeno un anno, sviluppa tutta la sua opulenza e complessit  aromatica, con note di pietra focaia e miele.

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   molto elegante e notevolmente concentrato, con una gamma di frutti gialli, fiori di tiglio e una nota di zenzero, superba interazione tra frutta e acidit ; delicate note minerali sul finale, molto complesso e persistente.

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: Luc Massy

Allevamento: 8 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Variet  d'uva: 100% Chasselas

Artikelnummer: 0439923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC
Luc Massy

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Falstaff 93/100, 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:	Fresco, tra 8 e 10 gradi