



## Chemin de Terre

D ezaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Ein charaktervoller Waadtl ander Rotwein

### **Beschreibung:**

Questo Grand Cru rosso della tenuta della famiglia Luc Massy seduce per il suo frutto generoso, la grande nobilt  e l'equilibrio. Viene fatto maturare a lungo in botti di rovere.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino, con schiarite sul disco. Il naso   caratterizzato da frutti di bosco, che ricordano lamponi e ciliegie, con note di moka e fumo freddo, oltre a un po' di pepe. Palato potente, molto concentrato, con aromi di bacche rosse e more, su note di cioccolato cremante e un po' di carne secca, tannini morbidi splendidamente integrati, grande potenza oltre il palato medio; leggermente speziato sul finale.

### **Ideale con:**

Si abbina particolarmente bene a formaggi a pasta molle, a una quiche o a un prosciutto en cro te, ma anche a salsicce e pesce alla griglia.

### **Servierempfehlung:**

Leggermente fresco, tra 14 e 16 gradi

**Paese di origine:** Svizzera

**Appellation:** Lav

**Produzent:** Luc Massy

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.7%

**Da bere:** da subito fino al 2031

**Variet  d'uva:** 60% Merlot, 35% Gamay, 5% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0728221

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Chemin de Terre

Dézaley Grand Cru AOC  
Luc Massy

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Merlot, 35% Gamay, 5% Pinot Noir
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2031
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.7%
<b>Servier:</b>	Leggermente fresco, tra 14 e 16 gradi