

2022 Les Embleyres

Dézaley AOC Grand Cru, Les Fils Rogivue

Pura eleganza e mineralità, dai gemelli Rogivue

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

(st) Colore giallo chiaro, con accenti verdognoli. Naso intenso di menta, fiori di tiglio e note di lievito. Al palato è equilibrato e denso, con note di frutta a nocciolo giallo e note citriche, unite a una sottile mineralità, denso e ben strutturato, elegante e vivace nel finale.

Abbinamenti:

Ideale per fonduta e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast Hawc, sushi e pirottini di formaggio. .

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vaud
Sottoregione:	Lavaux
Produttore:	Rogivue
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Numero di articolo:	0693822



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Embleyres

Dézaley AOC Grand Cru
Les Fils Rogivue

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi