



2023 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.

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: | CH |
| Regione: | Vaud |
| Sottoregione: | Lavaux |
| Produttore: | Rogivue |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Vinificazione: | 7 Mesi in In vasche d'acciaio inox |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Varietà d'uva: | 100% Chasselas |
| Numero di articolo: | 0693823 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Embleyres

Dézaley AOC Grand Cru
Les Fils Rogivue

| | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| Origine: | CH |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Chasselas |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 7 Mesi in In vasche d'acciaio inox |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Servizio: | Fresco, tra 8 e 10 gradi |