



## 2023 Dézaley Médinette

Dézaley AOC Grand Cru Baronnie, Domaine Louis Bovard

Uno Chasselas esemplare

### Descrizione del vino:

Il Dézaley Médinette proviene da vigneti terrazzati sulle rive del lago di Ginevra, con una pendenza del 50%. Il suo carattere minerale deriva dai terreni poveri, che contengono calcare, argilla e ghiaia. Il Dézaley Médinette può essere conservato fino a 40 anni.

### Nota di degustazione:

(st) Colore giallo chiaro, accenti verdognoli e dorati. Al naso, uva spina ben matura, fiori di tiglio e menta fresca di limone, anche alcuni sentori floreali. Attacco leggero che si trasforma gradualmente in un sapore sfaccettato di Chasselas, molta frutta gialla, accenti minerali e un po' di miele, un rapporto equilibrato tra frutto e freschezza, sempre intenso; concentrato, promette molto potenziale 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

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Vaud
<b>Sottoregione:</b>	Lavaux
<b>Produttore:</b>	Louis Bovard
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	11 Mesi in Fulmine
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chasselas
<b>Numero di articolo:</b>	0314023

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Dézaley Médinette**

Dézaley AOC Grand Cru Baronnie  
Domaine Louis Bovard

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chasselas
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	11 Mesi in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi