



2023 Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Un Dézaley da sogno in quantità estremamente limitata

Descrizione del vino:

Uno Chasselas sfaccettato che sviluppa la sua pienezza e complessità aromatica con note di pietra focaia e miele dopo almeno un anno di invecchiamento.

Nota di degustazione:

(st) Colore giallo medio, con sfumature verdognole. Naso di Chasselas aperto e complesso, molto aromatico, con note di uva spina, camomilla e agrumi, finemente completate da un tocco di pietra focaia. Al palato è molto elegante e notevolmente concentrato, con una gamma di frutti gialli, fiori di tiglio e una nota di zenzero, un grande gioco di frutta e acidità; fini note minerali verso la fine, molto complesso e persistente.

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:	Luc Massy
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	8 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Numero di articolo:	0439923

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC
Luc Massy

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi