



2021 Chemin de Terre

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Description:

Ce Grand Cru rouge du domaine familial Luc Massy séduit par son fruit généreux, sa grande noblesse et son équilibre. Il bénéficie d'un long élevage en fûts de chêne.

Note de dégustation:

Rouge rubis, s'éclaircissant sur le disque. Les petits fruits marquent le nez rappelant les framboises et les cerises, sur des notes de moka et de fumée froide, ainsi qu'un peu de poivre. Bouche puissante et d'une grande concentration, aux arômes de baies rouges et de mûres, sur des touches de chocolat crémant et un peu de viande séchée, tannins tendres et magnifiquement intégrés, grande puissance au-delà du milieu de bouche; légèrement épicé en finale.

Accompagne idéale:

Il se marie particulièrement bien avec les fromages à pâte molle, une quiche ou du jambon en croûte, mais aussi les saucisses et le poisson grillés.

Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Vaud
Sous-région:	Lavaux
Producteur:	Luc Massy
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.7 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	60% Merlot, 35% Gamay, 5% Pinot Noir
Référence:	0728221

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chemin de Terre

Dézaley Grand Cru AOC
Luc Massy

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	60% Merlot, 35% Gamay, 5% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.7 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés