



2023 Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Un Dézaley de rêve en quantité extrêmement limitée

Description:

Un Chasselas aux multiples facettes qui, après un élevage d'au moins un an, développe toute son opulence et sa complexité aromatique, avec ses notes de silex et de miel.

Note de dégustation:

Jaune moyen, aux nuances tirant sur le vert. Nez de chasselas ouvert et complexe, très aromatique, aux notes de groseille à maquereau, de camomille et d'agrumes, sur un délicat souffle de silex. Bouche très élégante et d'une concentration remarquable, éventail de fruits jaunes, tilleul et une pointe de gingembre, superbe interaction entre fruits et acidité; délicates notes minérales en fin de bouche, très complexe et persistant.

Accompagne idéale:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Vaud
Sous-région:	Lavaux
Producteur:	Luc Massy
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	8 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0439923

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC
Luc Massy

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés