



## 2021 Les Embleyres

Dézaley AOC Grand Cru, Les Fils Rogivue

Il Lavaux dei 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.

### Nota di degustazione:

Giallo chiaro con accenti verdi. Naso intenso di menta e fiori di tiglio, con note di lievito. Al palato è equilibrato e denso, con frutta a nocciolo giallo e agrumi, una discreta mineralità, denso e ben strutturato, elegante e vivace 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>	Rogivue
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chasselas
<b>Numero di articolo:</b>	0693821

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Les Embleyres**

Dézaley AOC Grand Cru  
Les Fils Rogivue

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chasselas
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi