



2022 Chemin de Fer

Dézaley Grand Cru AOC, Luc Massy

Il sogno di Luc Massy Dézaley

Descrizione del vino:

È difficile trovare un vino da celebrazione svizzero migliore di Dézaley del famoso enologo Luc Massy. I suoi due figli sono perfettamente preparati a prendere in mano la gestione della tenuta e a soddisfare una vasta comunità di appassionati. Questo Chasselas dalle mille sfaccettature ha anche un notevole potenziale di invecchiamento.

Nota di degustazione:

Giallo medio, con riflessi verdognoli. Naso aperto e complesso di Chasselas, molto aromatico, con note di uva spina, camomilla e agrumi, e un delicato sentore 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, superba interazione tra frutta e acidità; delicate note minerali sul finale, 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
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Numero di articolo:	0439922

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 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi