

Dézaley, Réserve Baur au Lac Vins

AOC Waadt, 2016

700 ml

N° Art. 10007716



Robe jaune or pale aux reflets verts éclatants. Le vin se développe de belle façon en bouche avec une impression crémeuse pleine et tendre. La minéralité marquée offre un contraste fascinant avec le profil aromatique relativement discret et réveille ce vin. Le côté épicé se traduit par la noix de muscade, les herbes aromatiques et une touche de pierre à feu.

Origine:	Suisse / Vaud / Lavaux
Cépage:	Chasselas
Maturité:	1 à 4 ans
Température:	10 à 12 °C
Conseil de dégustation:	Antipasti italiens, Bouillabaisse, Filets de féra à la meunière, Plat froid de viande, Fondue et raclette, Plateau de fromages
Vinification:	Eraflage complet, Macération intracellulaire, Fermentation en cuve inox, Macération à froid
Récolte:	Vendanges manuelles, Selection stricte, en petites cagettes
Élevage:	En cuve inox
Mise en bouteille:	Pas de filtration
Durée de l'élevage:	10 mois
Volume:	13.0 %

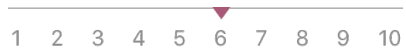


Végan

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité



Floral



Fruité



Epices



Complexité



Profil du vin en bouche

Attaque en bouche



Acidité / Jutosité



Minéralité/âpreté



Corps



Longueur en bouche

