

# Dézaley Chemin de Fer Grand Cru

AOC Waadt, Luc Massy, 2017

350 ml

**CHF 19.70**

N° Art. 10008317



Robe jaune or pale aux reflets verts éclatants. Délicats parfums de fleur d'acacia, coing, pêche, limette et cette extravagante minéralité aux accents de pierre à fusil. À ce profil distingué s'ajoutent en bouche de fines touches d'herbes de Provence qui accompagnent merveilleusement la fraîcheur racée et le côté minéral de ce grand cru. Ce vin offre d'autre part une grande capacité de garde mais peu de personnes ont le temps ou la patience de laisser ce nectar en cave plus de quelques années, ce qui est dommage.

Origine:	<b>Suisse / Vaud / Lavaux</b>
Parcelle:	<b>Chemin de Fer</b>
Cépage:	<b>Chasselas</b>
Maturité:	<b>1 à 6 ans</b>
Température:	<b>10 à 12 °C</b>
Conseil de dégustation:	<b>Apéro riche, Filets de perche à la sauce tartare, Filets de féra à la meunière, Vitello tonnato, Fondue et raclette, Pots-au-feu traditionnels aux légumes se</b>
Vinification:	<b>Eraflage complet, Macération intracellulaire, Fermentation en cuve inox, Macération à froid</b>
Récolte:	<b>Vendanges manuelles, Selection stricte, en petites cagettes</b>
Élevage:	<b>En cuve inox</b>
Mise en bouteille:	<b>Pas de filtration</b>
Durée de l'élevage:	<b>10 mois</b>
Volume:	<b>13.0 %</b>



**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

