



Dézaley

Grand Cru

Appellation	Dézaley Grand Cru
Rebsorte(n)	Chasselas
Höhe	420 – 460m
Alter der Rebe	Durchschnitt von 30 Jahren
Terroir	Tonkalkstein
Weinbereitung	Stahltank während 9 Monate
Alkohol	12,9% vol.
Aspekt	Helle Farbe, leicht bernsteinfarben
Nase	Ausdrucksstark mit floralen Aromen
Mund	Reich und mineralisch
Passt gut zu	Die Paarung passt perfekt zu einem Gruyère. Im Laufe der Jahre werden seine zarten Noten mit einer Reihe von feinem Fisch, der in Sauce gekocht wird, wahr klingen.
Lagerung	8 - 10 Jahre
Temperatur	8 - 10 °C
Allergen	enthält Sulfite
Größe(n)	75 cl, 150 cl