

# Dézaley « Renard »

2017 / Grand Cru



<b>Appellation</b>	Dézaley Grand Cru
<b>Cépage</b>	Chasselas
<b>Altitude</b>	420 – 460m
<b>Âge des vignes</b>	Moyenne de 25 ans
<b>Méthode de taille</b>	Guyot simple, en terrasses
<b>Terroir</b>	Argilo-calcaire
<b>Vinification</b>	Elevage en cuve durant 10 mois
<b>Degré alcoolique</b>	12,3% vol.
<b>Aspect</b>	Couleur or intense
<b>Nez</b>	Fin avec arômes d'agrumes
<b>Bouche</b>	Riche et élégant
<b>Accords</b>	L'accord sera parfait avec un gruyère. Avec les années, ses notes de caramel/miel délicates sauront sonner juste avec une partition de poissons nobles cuisinés en sauce.
<b>Consommation</b>	2017 - 2020
<b>Température de service</b>	8 - 10 °C
<b>Allergène</b>	Contient des sulfites
<b>Format(s)</b>	35 cl, 70 cl, 140 cl



PINGET  
VINS