

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Dézaley, Grand Cru

Dézaley Grand Cru AOC

Jean-François Neyroud-Fonjallaz

Région : Vaud, Suisse.

Appellation : Dézaley Grand Cru AOC.

Domaine : Jean-François Neyroud-Fonjallaz.

Cépages : 100% Chasselas

Millésime : 2023

À déguster jusqu'en : 2048

Distinctions : Mondial du Chasselas: Médaille d'Or

Label Or Terravin

Gault Millau: 150 meilleurs Vignerons de Suisse

Robe : lumineuse aux nuances dorées et reflets jaune-vert.

Nez : senteur minérale aux arômes d'amandes grillées, d'agrumes frais, d'une belle intensité.

Bouche : une attaque complexe, généreuse, fruitée, fraîche et soutenue par une pointe carbonique. Un final dense, doté d'un bel équilibre tout en harmonie.

Conclusion : un Chasselas racé, structuré, d'une rondeur magnifique!

Service : servir à 10°C. Filets de perche, coquilles Saint-Jacques au beurre citronné, vacherin Mont d'Or.

L'AOC Dézaley Grand Cru, située au coeur du vignoble de Lavaux, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, est en quelque sorte le "Montrachet" de la Suisse. Roi incontesté, le cépage Chasselas domine ici avec sa capacité unique à refléter un grand terroir. Jean-François Neyroud sait comment vinifier son Dézaley, classiquement, en produisant un vin frais, minéral et citronné, qui se présente dense, élégant et très harmonieux. Si vous voulez en faire l'expérience à son apogée, vous ne le goûterez qu'après deux ou trois ans de maturité en cave au moins, voire même dans quelques dizaines d'années.

Teneur en alcool : 12.6%

Contenu et emballage : 70 cl, Carton 6x70 cl

Réf. : 90100 70 2023 **Prix catalogue :** 22.80