

« Violine »

DEZALEY GRAND CRU AOC

Producteur	Raymond Chappuis, propriétaire
Type	7 cépages rouges
Cépage	Pinot Noir, Gamay, Merlot, Syrah, Cabernet, Sauvignon, Diolinoir, Galotta
Classe	Dézaley Grand Cru AOC
Température idéale	16-18°C
Centilisation	70cl

Harmonies de table

Cabri rôti au four, émincé de veau à la zurichoise, viandes rouges, Gruyère mi-salé. Voilà autant de mets succulents et goûteux qui mettent en valeur le caractère ensoleillé du Dézaley.

Dégustation

Dézaley Grand Cru AOC est l'appellation phare de Lavaux cultivé en treilles, profitant de la chaleur des murs. Ses terrasses à l'exposition exceptionnelle confèrent au vin une ampleur et une persistance d'arômes remarquables. Ce vin ne révèle pleinement son caractère qu'après deux à trois ans. La robe de ce Grand Cru est soutenue avec des reflets rubis. Ample au nez, dominé par les fruits noirs, la cerise et la griotte, ainsi que de la fraise des bois. La bouche est pleine, structurée et harmonieuse, bâtie sur le fruit et des tannins fondus. Assemblage de gastronomie, ce vin vous séduira par son ampleur et sa générosité.

Le Grand Cru par excellence !