Grands Crus et Tradition
**Les Frères Dubois**
La passion du vin depuis 1927

# Dézaley-Marsens

De la Tour

## LE VIGNOBLE

**Appellation** Dézaley-Marsens Grand Cru - Appellation d'origine contrôlée

**Cépage** Chasselas

**Culture** Production intégrée, Vignoble en terrasse

**Vendanges** À la main entre fin septembre et mi-octobre

## VINIFICATION

**Fermentation** A basse température, longue et contrôlée

**Élevage** Cuve acier émaillé & foudre

**Taux d'alcool** 12.5 %

## DÉGUSTATION

**Type de vin** Blanc sec

**Temp. de service** 10° - 12°

**Robe** Brillante, or pâle

**Nez** Miel, amande et pain grillé

**Bouche** Un vin racé, ample, puissant. Son goût de brûlon rappelle les amandes grillées et s'exprime royalement !

**Accords mets & vin**

- Apéritifs des Grands Jours
- Poissons du lac et de la mer
- Plateaux de fromages, notamment les vieux Gruyère et Vacherin Mont d'Or

**Garde** 5 à 10 ans

## CONDITIONNEMENT

**70cl** Carton de 6 bouteilles

**35cl** Carton de 12 bouteilles

**150cl** Carton individuel/Caisse en bois sur demande