

Dézaley

2017 / Grand Cru



Appellation	Dézaley Grand Cru
Cépage	Chasselas
Altitude	420 – 460m
Âge des vignes	Moyenne de 30 ans
Méthode de taille	Guyot simple, en terrasses
Terroir	Argilo-calcaire
Vinification	Elevage en cuve durant 9 mois
Degré alcoolique	12,9% vol.
Aspect	Couleur claire, légèrement ambrée
Nez	Expressif avec arômes floraux
Bouche	Riche et minérale
Accords	L'accord sera parfait avec un gruyère. Avec les années, ses notes délicates sauront sonner juste avec une partition de poissons nobles cuisinés en sauce.
Consommation	2018 - 2023
Température de service	8 - 10 °C
Allergène	Contient des sulfites
Format(s)	75 cl



PINGET
VINS