



Dézaley de l'Evêque Grand Cru 2022

CHF 29.00 | 10 cl = CHF 3.87

Robe dorée pâle. Ce dézaley élégant présente immédiatement un parfum fumé caractéristique au nez, accompagné de fruits blancs et d'amande fraîche, avec une pointe de cire d'abeille. Délicat et raffiné, il répand ses notes florales avec une certaine dignité. Souple, harmonieux et bien équilibré en bouche. Une touche de fruits blancs légèrement caramélisés enveloppe le palais et laisse une agréable sensation en bouche. Très bonne capacité de garde!

| | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| Producteur | Patrick Fonjallaz |
| Type d'article | Vin blanc |
| Pays | Suisse |
| Région | Vaud |
| Sous-région | Dézaley |
| Appellation | AOC |
| Millésime | 2022 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 12.8 % |
| Température de consommation | 8° - 12° |
| Conservation | jusqu'en 2037 |
| Cépages | Chasselas |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 158462 |
| Accord mets et vins | Apéritif, Champignons, Bœuf, Poisson |



Vinification

Elevage en cuve en acier.

Terroir

Sol argilo-calcaire moyennement lourd et relativement plat. Les racines se posent rapidement sur la roche mère. Les terrasses, entourées d'innombrables murs, confèrent au vin un terroir particulier avec un ensoleillement et une accumulation de chaleur idéaux.

Histoire





Le vignoble de la famille Fonjallaz fait partie des plus anciennes exploitations familiales de Suisse: son histoire remonte sur 13 générations, jusqu'en 1531. La propriété s'étend sur 35 hectares, consacrés à la viticulture. La vue sur le lac Léman depuis le jardin des Fonjallaz à Epesses est à couper le souffle.

