



Dézaley Chemin de Fer 2023

Le Dézaley Chemin de Fer est un vin de caractère, qui exigera au moins une année de garde pour révéler toute son ampleur et sa complexité aromatique avec des notes de silex et de miel. Le palais est gras avec une belle ampleur, la finale est âcre. Le vin possède une large structure.

Producteur	La Maison Massy
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Vaud
Appellation	AOC
Millésime	2023
Format	70 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Chasselas
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	6263
Accord mets et vins	Fromages à pâte molle, Fromage affiné, Crustacés, Truffes, Fruits de mer, Poisson, Veau



Vinification

Élevage en cuve d'acier.

Terroir

Le terroir particulier, riche en lœss calcaire et incliné vers le lac Léman dans une pente allant jusqu'à 50%, est responsable de l'amplitude aromatique, de la belle acidité, de la minéralité et de la complexité de ce vin.

Histoire

Le chasselas en grande forme. Le Dézaley Chemin de Fer, qui fait référence à la voie de chemin de fer de la région, est la «locomotive à vapeur» des vins de Lavaux.

