



Dézaley de l'Evêque Grand Cru 2024

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	2024
Format	75 cl
Alcool	12.8 %
Température de consommation	8° - 12°
Conservation	jusqu'en 2039
Cépages	Chasselas
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	158464
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.

