# Dézaley Chemin de Fer 2025

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 | 2025 |
| Format | 70 cl |
| Alcool | 13.0 % |
| Température de consommation | 10° - 12° |
| Conservation | jusqu'en 2030 |
| Cépages | Chasselas |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Informations complémentaires | Vegan |
| Numéro d'article | 6465 |
| Accord mets et vins | Veau, Poisson, Fruits de mer, Truffes, Crustacés, Fromage affiné, Fromages à pâte molle |

## 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.