



Dézaley de l'Evêque Grand Cru 2024

Color giallo pallido nel calice. Questo elegante Dézaley emana una caratteristica fragranza affumicata già al primo naso, accompagnata da frutti bianchi e da mandorle fresche con un pizzico di cera d'api. Dall'espressività raffinata e complessa, non manca di una certa dignità e sprigiona note floreali. Al palato è morbido, armonioso e ben equilibrato. Una nota di frutta bianca leggermente caramellata avvolge il palato, lasciando una piacevole sensazione. Ottimo potenziale di invecchiamento.

Produttore	Patrick Fonjallaz
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Vaud
Sottoregione	Dézaley
Classificazione	AOC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.8 %
Temperatura di degustazione	8° - 12°
Invecchiamento	fino a 2039
Vitigni	Chasselas
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	158464
Adatto a	Aperitivi, Funghi, Manzo, Pesce



Vinificazione

Affinamento in botti di acciaio.

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.

Storia

La tenuta della famiglia Fonjallaz è una delle più antiche aziende a conduzione familiare della Svizzera; La cronaca risale fino al 1531, con oltre 13 generazioni. La tenuta si estende su 35 ettari, tutti coltivati a vigna. la vista sul lago di Ginevra che si può godere dal giardino di Fonjallaz a Epesses è semplicemente mozzafiato.

