Dézaley Chemin de Fer 2025

Il Dézaley Chemin de Fer è un vino di carattere che necessita di almeno un anno di invecchiamento per rivelare tutta la sua ricchezza e complessità aromatica con note di pietra focaia e miele. Al palato è oleoso, corposo e con buona pienezza, aspro sul finale. Il vino sfoggia un'ampia struttura.

Produttore	La Maison Massy
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Vaud
Classificazione	AOC
Annata	2025
Dimensioni della bottiglia	70 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Chasselas
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	6465
Adatto a	Carne di vitello, Pesce, Frutti di mare, Tartufo, Crostacei, Formaggi stagionati, Formaggi a pasta molle

Vinificazione

Maturazione in vasche d'acciaio.

Terroir

Allo speciale terroir di loess calcareo, che si estende con una pendenza fino al 50 percento verso il lago di Ginevra, si attribuisce la pienezza dell'aroma, la magnifica acidità, la mineralità e la complessità tipiche di questo vino.

Storia

L'uva Chasselas al massimo del suo potenziale. Il Dézaley «Chemin de Fer», che prende il nome dalla linea ferroviaria della zona, è la locomotiva dei vini di Lavaux.