



# Dézaley

## 2017 / Grand Cru

<b>Appellation</b>	Dézaley Grand Cru
<b>Cépage</b>	Chasselas
<b>Altitude</b>	420 – 460m
<b>Âge des vignes</b>	Moyenne de 30 ans
<b>Méthode de taille</b>	Guyot simple, en terrasses
<b>Terroir</b>	Argilo-calcaire
<b>Vinification</b>	Elevage en cuve durant 9 mois
<b>Degré alcoolique</b>	12,9% vol.
<b>Aspect</b>	Couleur claire, légèrement ambrée
<b>Nez</b>	Expressif avec arômes floraux
<b>Bouche</b>	Riche et minérale
<b>Accords</b>	L'accord sera parfait avec un gruyère. Avec les années, ses notes délicates sauront sonner juste avec une partition de poissons nobles cuisinés en sauce.
<b>Consommation</b>	2018 - 2023
<b>Température de service</b>	8 - 10 °C
<b>Allergène</b>	Contient des sulfites
<b>Format(s)</b>	75 cl