

LE CHAPITRE

Clos des Abbayes

AOC Dézaley **Grand Cru**

FR

Perché en haut de pentes à plus de 30%, le Clos des Abbayes étale ses 4,7 hectares au coeur du Dézaley, l'appellation la plus emblématique de Lavaux, située entre Cully et Rivaz.

Façonnés par les mouvements glaciaires, les coteaux s'étirent en terrasses et comptent de nombreux bancs de « Poudingue». Ces résidus de moraine donnent un sol argileux et calcaire conférant au vin une rare complexité. Un terroir exceptionnel pour des vins d'exception.



VIGNOBLE ET VINIFICATION

- Exposition** · Sud, dans un coteau à forte pente (35 à 50%)
Sol · Molasse marno-gréseuse
Cépage · Chasselas
Culture · Guyot simple, en terrasse
Vinification · Vase en bois



DÉGUSTATION

Robe cristalline jaune clair avec un disque du plus bel argent. Nez complexe sur des notes empyreumatiques et minérales typiques du Dézaley. L'attaque est franche et présente un beau volume. Un vin puissant et structuré d'un très grand potentiel de garde qui gagera à être dégusté au prochain chapitre.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir entre 8° à 10° sur un jaret de veau confit ou une noble truite du lac aux amandes effilées et sauce crèmeuse au vin blanc.