

CHASSELAS VIEILLES VIGNES

Clos des Moines

AOC Dézaley **Grand Cru**

FR

Le coteau du Dézaley s'inscrit sans aucun doute comme la zone la mieux exposée de tout Lavaux.

On ne s'étonnera pas que les vins qui y sont produits véhiculent depuis des siècles une belle réputation ! Perché en haut de pentes à plus de 30%, voisin du Clos des Abbayes, le Clos des Moines et ses 4 hectares se situent 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

- Sol** • Molasse marno-gréseuse
- Cépage** • Chasselas
- Culture** • Guyot simple, en terrasse
- Vinification** • Elevage en vase en bois durant 8 mois
- Exposition** • Sud, dans un coteau à forte pente (35 à 50%)



DÉGUSTATION

Robe cristalline jaune clair avec des reflets argentés. Nez minéral complexe et évolutif typique du Dézaley. L'attaque est puissante, évoluant sur une belle rondeur et une minéralité confirmée. Avec son magnifique équilibre entre alcool et vivacité, ce vin pourra défier les années sans pâlir et saura toujours vous surprendre lors d'occasions notables



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir pas trop frais autour de 10° sur un vieux Gruyère ou un vacherin de la Vallée issu des meilleures caves d'affinage.