

LE HAUT-CRÊT

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

- Exposition** • Sud dans un coteau à forte pente (35 à 50 %)
Sol • Argileux calcaire
Cépage • Merlot et Gamay
Culture • Guyot simple, en terrasse
Vinification • Elevage en vase en bois durant 12 mois



DÉGUSTATION

Robe rubis. Nez ouvert et puissant sur des notes de torrification rappelant le café fraîchement moulu. Bel équilibre en bouche entre alcool et fraîcheur. Finale subtile et délicate. Un vin de grande classe pour soirée tranquille..



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir entre 16° à 18° sur un coeur de filet de boeuf cuit au foin, ceps d'altitude et paillason de pommes de terres bios.