

VINS DE LAUSANNE

CHASSELAS LA CHAPELLE

Clos des Abbayes

AOC Dézaley, Grand Cru

Das an Steilhängen mit einem Gefälle von über 30% gelegene Weingut Clos des Abbayes erstreckt sich über 4,7 Hektar im Herzen des Dézaley, dem symbolträchtigsten Weinbaugebiet des Lavaux zwischen Cully und Rivaz.

Die Terrassenhänge sind einst durch Gletscherbewegungen entstanden und weisen zahlreiche Nagelfluhfelsen auf. Die Moränen-Rückstände sorgen für einen ton- und kalkhaltigen Boden, der dem Wein eine seltene Komplexität verleiht. Ein aussergewöhnliches Terroir für aussergewöhnliche Weine.



WEINGUT UND WEINHERSTELLUNG

Lage • Süd, an einem stark abschüssigen Hang (35 bis 50%)

Boden • Mergelig-sandige Molasse

Rebsorte • Chasselas

Rebschnitt • Einfacher Guyot-Schnitt, terrassenförmig

Weinherstellung • 8 Monate lang im Holzgefäss gereift

VERKOSTUNG

Hellgelbe, kristalline Robe. Erstaunlich zartes Bukett, das an Steine erinnert, die golden in der Sommersonne glänzen, mit Noten von Zitrusfrüchten und Trockenobst. Frischer und sehr eleganter, körperreicher Abgang. Ein höchst ausgewogener und gut lagerfähiger Wein.

VERZEHREMPFEHLUNG

Zwischen 8° und 10° zu Geflügel mit Mandeln oder einem pochierten Zanderfilet in Butter servieren.