

BOUCHE BAIE

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 • Syrah et Diolinoir
Culture • Guyot simple, en terrasse
Vinification • Elevage de 12 mois en barriques de 225 litres



DÉGUSTATION

Robe rouge profond façon opéra avec un fin disque rose. Le nez est très fin sur la mûre et la crème de cassis. non sans rappeler des notes de torréfaction. En bouche, le vin est ample et puissant avec de très beaux tannins fondus. La finale est éternelle sur les fruits murs.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir entre 16° à 18° sur une entrecôte de cerf, chanterelles et marrons, ou plus simplement sur un filet de boeuf aux légumes du marché.

