

CHASSELAS VIELLES VIGNES CLOS DES MOINES

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 ! Au Clos des Moines, comme partout en Lavaux, le Chasselas est le cépage de référence.



VIGNOBLE ET VINIFICATION

Sol: argileux calcaire
structure d'origine fluvio-glaciaire

Superficie: 0.5 hectare

Cépage: Chasselas

Culture: Guyot simple

Vinification: en foudre de chêne

Exposition: sud, sur une pente à plus de 30%

DÉGUSTATION

Robe cristalline. Jaune clair avec des reflets gris. Il faut laisser au nez le temps de s'épanouir. Une fois ouvert, il développe des notes minérales. Très complexe, il évolue sur les agrumes avec des notes miellées et un semblant de noisette. L'attaque en bouche est ample. Puissant, d'un très beau volume, ce vin structuré se termine de manière très équilibrée par une finale persistante fraîche et minérale.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir entre 8° et 10°. L'accord sera parfait avec un gruyère des Amburnex. Avec les années, ses notes délicates sauront sonner juste, avec une partition de poissons nobles cuisinés en sauce.