

BELLE DU DEZALEY CLOS DES ABBAYES

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

Sol : Molasse marno-gréseuse. Calcosol peu caillouteux, profond, issu de marnes à bancs gréseux

Superficie : 2'500 m²

Cépage : Pinot Gris

Culture : Guyot

Vinification : vinification traditionnelle, puis mutage avec de l'eau de vie de vin. Elevage 12 mois en barriques.

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

DÉGUSTATION

La robe est brillante, jaune or aux mille reflets. Le volume du vin transparaît sur les parois du verre.

Ce vin est un enchantement. Le nez est ouvert et puissant. Très gourmand, il s'exprime sur des notes de coings et de fruits confits. L'élevage en barriques neuves lui confère des touches de vanille de Madagascar et de légères notes de Whisky.

En bouche, le vin offre une merveilleuse sensation de moelleux. Campé sur une légère acidité, il offre une rondeur parfaitement équilibrée en milieu de bouche, tirant sa révérence sur une interminable douceur...sans lourdeur.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir à 12 degrés sur une tarte tatin ou des fromages à pâte persillée.

