

CHASSELAS LA CHAPELLE

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 • Chasselas
Culture • Guyot simple, en terrasse
Vinification • Elevage en vase en bois durant 8 mois



DÉGUSTATION

Robe cristalline jaune clair. Nez d'une finesse éblouissante rappelant les pierres dorées au soleil d'été, les agrumes et les fruits secs. L'attaque est fraîche et très élégante avec beaucoup de volume. Un vin au summum de son équilibre taillé pour la garde.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Servir entre 8° à 10° sur une volaille aux amandes ou un filet de sandre poché au beurre.