

**Sélection Raymond Chappuis, Arc-en-Vins SA,****DEZALEY Grand Cru
AOC "Les Embleyres"
2004**

Type:	Blanc
Producteur:	Sélection Raymond Chappuis, Arc-en-Vins SA, Chexbres
Cépage:	Chasselas
Température idéale:	12° - 14°
Unité:	70 cl
Emballage:	boxe
No article:	12807004

Harmonies de table:

En relation avec son rang, le Dézaley à maturité s'accorde superbement avec une volaille crémée et truffée, avec la texture fine et délicate de poissons nobles - turbot et sole - cuisinés au beurre manié, ou encore avec des crustacés en sauce. Il s'exprime aussi avec brio en compagnie de bouchées à la reine ou de certains abats, comme le ris de veau. Son onctuosité offre un duo de rêve avec un vieux gruyère ou encore avec un vacherin fribourgeois.

Dégustation:

"Dézaley, un nom qui chante la tradition, éveille les papilles et encourage le partage. Svelte, élégant, fringant, avec une bouche fruitée, flattée par un caractère minéral, c'est le vin emblème de Lavaux. ""Les Embleyres"", c'est ce rayon de soleil au fond du verre."