

**Sélection Raymond Chappuis, Arc-en-Vins SA,****DEZALEY Grand Cru  
AOC Lavaux "Les  
Embleyres" 2009**

Type:	<b>Blanc</b>
Producteur:	<b>Sélection Raymond Chappuis, Arc-en-Vins SA, Chexbres</b>
Cépage:	<b>Chasselas</b>
Température idéale:	<b>12° - 14°</b>
Unité:	<b>70 cl</b>
Emballage:	<b>boxe</b>
No article:	<b>12807009</b>

**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."