

Famille Fonjallaz & Cie

Descriptif de nos vins

Nos vins blancs :

Epresses

Cépage : chasselas

Vin racé, corsé au bouquet ample avec une bonne corpulence et un bon équilibre final. Idéal pour les apéros, fondues, raclettes, poissons, viandes blanches, cuisine rapide ou plats végétariens.

Calamin

Cépage : chasselas

Vin très typé terroir, puissant, fruité et friand aux arômes intenses et francs avec une bonne corpulence. Idéal pour des apéritifs, recettes de poisson, fruits de mer, viandes blanches ou plats végétariens. Vin avec fort potentiel de garde

Dézaley

Cépage : chasselas

Vin puissant, intense et très harmonieux aux arômes de miel et amande. Idéal pour les plats gastronomiques à base de poisson, viande blanche ou végétariens. Accompagne à merveille également la cuisine japonaise, les plateaux de fromage ou assiettes de charcuterie. Vin de garde

Nos vins rouges :

Dézaley rouge

Cépage : merlot

Vin harmonieux et puissant, aux arômes vanillés, boisés avec des notes de fruits rouges. Elevé deux ans en barrique de chêne, il accompagne à merveille les plats gastronomiques à base de viande rouge, de chasse ou encore les recettes végétariennes.

Vin de garde

Epresses rouge assemblage – œil noir

Cépages : gamaret, garanoir et galotta

Elevé une année en barrique, ce vin de caractère aux arômes de fruits des bois très prononcés est idéal pour des plats à base de viande rouge, de poisson ou tout autre met végétarien. Convient également pour les apéros.