



Assemblage Barrique AOC Dézaley G. Cru 2022

Antoine Bovard

Type	Vin rouge
Origine	Suisse, Waadt
Producteur	Antoine Bovard Lavaux
Classification	AOC
Expansion	9-12 mois d'élevage en barriques de chêne dont 50% de barriques neuves
Contenu	70 cl
Millésime	2022
Phase de dégustation	jusqu'à 8 ans
Température de service	18°C
Teneur en alcool	13 %
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Numéro d'article	31310122

Commentaires

Cette cuvée est issue d'une des parcelles les plus chaudes du vignoble, une fine bande de 10 mètres de large et 150 mètres de long, tout au pied de la colline, au lieu-dit « Le Crozet ». Sur ce terroir, mon père Antoine a décidé à la fin des années 1970 de planter des cépages plus résistants à la chaleur, alors même que ceux-ci n'étaient pas encore autorisés dans le canton de Vaud. Après avoir reçu l'agrément des essais, il vinifie ses premiers millésimes de Merlot, Syrah et Cabernet Sauvignon.

Recommandation culinaire

Viandes rouges, bœuf ou gibier, selle de chevreuil ou de cerf, jarret d'agneau au vin rouge et romarin, chocolat noir, fromage à pâte dure si le vin a au moins 10 ans.

Notes de dégustation

Début affirmé sur des notes complexes de fruits rouges confits, de poivre et des tonalités de bois fumé. Le milieu se caractérise par des tanins denses et la finale salée est dynamique et longue avec des arômes de fruits. Un vin sensationnel avec une présence impressionnante.