



Assemblage Dipsym Barrique 2023

Antoine Bovard

| | |
|-------------------------------|---|
| Type | Vin rouge |
| Origine | Suisse, Waadt |
| Producteur | Antoine Bovard Lavaux |
| Classification | AOC |
| Expansion | En cuve inox, puis élevage de 9 mois en fûts de chêne. |
| Contenu | 70 cl |
| Millésime | 2023 |
| Phase de dégustation | jusqu'à 8 ans |
| Température de service | 18°C |
| Teneur en alcool | 13 % |
| Cépages | Diolinoir, Merlot, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder, Syrah |
| Numéro d'article | 31309123 |

Commentaires

Une ancienne tradition de cave dit : « Le vin ne se jette jamais ! » La cuvée Dipsym, une cuvée à base de Diolinoir, Pinot Noir, Syrah et Merlot, incarne exactement cette idée. Lors de la production de vin, de petites quantités sans millésime clair sont souvent laissées pour compte - un mélange créatif de ces différents lots a donné naissance au millésime Dipsy, aujourd'hui très apprécié des clients. L'accent est mis sur la préservation des ressources : de la vigne à la bouteille, ce millésime vise à éviter le gaspillage dans la production de vin et à promouvoir une dégustation durable.

Recommandation culinaire

Rôti de bœuf, steak et beurre à l'ail, viandes grillées, burgers, ratatouille, pâté chinois, raviolis aux herbes, sauté de légumes, poulet aux poivrons.

Notes de dégustation

Une attaque souple aux arômes de cerise noire, de cassis, de prune, de poivre et de genièvre. Le milieu est généreux et rappelle les fruits du verger, avec des tanins soyeux et frais. La finale harmonieuse présente de fines notes de bois et de réglisse. Un vin sociable qui rappelle les joies et l'insouciance de l'été.