



# Calamin Grand Cru AOC La Luge 2024

Antoine Bovard

<b>Type</b>	Vin blanc
<b>Origine</b>	Suisse, Waadt
<b>Producteur</b>	Antoine Bovard Lavaux
<b>Classification</b>	AOC
<b>Expansion</b>	Élevage sur lies, en cuve inox.
<b>Contenu</b>	70 cl
<b>Millésime</b>	2024
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 5 ans
<b>Température de service</b>	18°C
<b>Teneur en alcool</b>	13.2 %
<b>Cépages</b>	Chasselas
<b>Numéro d'article</b>	30820724

## Commentaires

Ici, pas besoin de neige pour glisser. Par temps de pluie, la si grande proportion d'argile contenue dans le sol (40%) suffit à vous mettre à terre en un instant. Argile et limon font la particularité du terroir de Calamin. Révélée par le cépage autochtone Chasselas, ses vins développent les Grands Crus que l'on connaît : un bouquet minéral, une bouche généreuse, mais tenue par une fraîche structure se terminant sur de fins amères en guise de signature.

## Recommandation culinaire

Poisson de lac ou de rivière, beurré ou fumé. Viande blanche comme le veau ou le porc.

## Notes de dégustation

La Luge est l'un des ambassadeurs de ce grand cru, où l'on apprécie un parfum minéral et une bouche généreuse, mais tenue par une structure fraîche qui se termine par de fines notes amères qui servent de signature.