



Chasselas Epesses Gr. Cru Pentes Rousses 2022

Antoine Bovard

Type	Vin blanc
Origine	Suisse, Waadt
Producteur	Antoine Bovard Lavaux
Classification	AOC
Expansion	Élevage sur lies, cuve acier inox
Contenu	70 cl
Millésime	2022
Phase de dégustation	jusqu'à 5 ans
Température de service	10-12°C
Teneur en alcool	13 %
Cépages	Chasselas
Numéro d'article	31303122

Commentaires

Qu'elles soient symboliques ou physiques... il y a des limites à notre existence. Celle qui court au sud de propriété des « Pentes Rousses » définit la frontière entre les terres de Calamine et celles d'Epesses. Mais à y regarder de plus près, c'est en réalité de la même argile que sont issus ces deux terroirs. Cuvée parcellaire au caractère minéral et à la finale fine amère. Amateurs de calamine, cette cuvée vous est dédiée !

Recommandation culinaire

En apéritif et en entrée : terrine de volaille / asperges / quiche de légumes / jeune Etivaz / tartare de poisson / arômes citronnelle.

Notes de dégustation

Ouverture puissante aux arômes de fruits jaunes et d'écorce de citron, suivi d'un cœur salé et citronné. La finale est flottante, caractérisée par une subtile amertume. Un vin plein de caractère qui allie harmonieusement des nuances fruitées et minérales.