



Chasselas Nature Retour aux Sources BIO 2025

Antoine Bovard

Type	Vin blanc
Origine	Suisse, Waadt
Producteur	Antoine Bovard Lavaux
Classification	Lavaux AOC
Expansion	Élevage sur lies, en cuve inox.
Contenu	70 cl
Millésime	2025
Phase de dégustation	jusqu'à 30 ans
Température de service	10-12°C
Teneur en alcool	12.5 %
Cépages	Chasselas
Numéro d'article	31311225

Commentaires

Cette architecture particulière est constituée de 32 petites parcelles soutenues par des murets et constitue le seul moyen de cultiver la vigne sur les pentes abruptes du Dézaley (pente à 100%). Le sol y est très calcaire (plus de 30%), ce qui confère à ces vins cet arôme minéral dit de « silex ». Les raisins sont exposés plein sud et bénéficient du meilleur ensoleillement du Lavaux. L'âge des vignes est d'environ 40 ans. L'ensemble de ces propriétés confèrent à ce vin une caractéristique unique : un potentiel de garde exceptionnel de 20 à 30 ans.

Recommandation culinaire

Fromage à pâte dure, tartare de bœuf, Gruyère « Caramel » Duttweiler 20 mois, Pata Negra, arômes aromatiques : safran, muscade, amandes.

Notes de dégustation

Attaque précise et fraîche avec au nez un parfum élégant de lilas et de miel de tilleul, un milieu volumineux et dynamique ; la finale est généreuse, minérale et d'une longueur impressionnante. Un vin plein de matière qui allie douceur et structure dans un équilibre impressionnant et met en valeur le terroir.