

# Epesses Grand Cru AOC Lavaux BIO 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>	(Malo-lactique), élevage sur lies, cuve acier
<b>Contenu</b>	70 cl
<b>Millésime</b>	2024
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 5 ans
<b>Température de service</b>	10-12°C
<b>Teneur en alcool</b>	12.8 %
<b>Cépages</b>	Chasselas
<b>Numéro d'article</b>	31301124

## Commentaires

Epesses Grand Cru 2020 a obtenu le 1er Prix du concours Falstaff Lavaux Passion Trophy 2022 avec 92.0/100 pts et la mention « Meilleur Chasselas de Lavaux ».

## Recommandation culinaire

Apéritif, flûtes, lardons séchés, pâté en croûte, papet vaudois, huîtres « Marennes d'Oléron ».

## Notes de dégustation

Ouverture vive, notes nacrées, fruits croquants. Milieu riche et puissant. Finale légère, caractérisée par une amertume subtile et typique. Excellent vin d'apéritif, très équilibré et plein de dynamisme.