



Epesses Grand Cru AOC Lavaux BIO 2025

Antoine Bovard

Type	Vin blanc
Origine	Suisse, Waadt
Producteur	Antoine Bovard Lavaux
Classification	AOC
Expansion	(Malo-lactique), élevage sur lies, cuve acier
Contenu	70 cl
Millésime	2025
Phase de dégustation	jusqu'à 5 ans
Température de service	10-12°C
Teneur en alcool	12.8 %
Cépages	Chasselas
Numéro d'article	31301125

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'Olérons ».

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.