



## Assemblage Barrique AOC Dézaley G. Cru 2022

Antoine Bovard

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Svizzera, Waadt
<b>Produttore</b>	Antoine Bovard Lavaux
<b>Classificazione</b>	AOC
<b>Maturazione</b>	9-12 mesi di affinamento in barrique di rovere, di cui il 50% in barrique nuove
<b>Contenuto</b>	70 cl
<b>Annata</b>	2022
<b>Conservazione</b>	fino a 8 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	18°C
<b>Contenuto alcolico</b>	13 %
<b>Vitigni</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
<b>Articolo n.</b>	31310122

### Annotazioni

Questa annata proviene da uno degli appezzamenti più caldi del vigneto, una sottile striscia larga 10 metri e lunga 150 metri, proprio ai piedi della collina, in una località chiamata "Le Crozet". In questo terroir, mio padre Antoine decise, alla fine degli anni '70, di piantare vitigni più resistenti al calore, anche se questi non erano ancora ammessi nel Canton Vaud. Dopo aver ottenuto l'approvazione per la sperimentazione, ha vinificato le sue prime annate di Merlot, Syrah e Cabernet Sauvignon.

### Abbinamenti

Carni rosse, manzo o selvaggina, sella di cervo o cervo, stinco di agnello al vino rosso e rosmarino, cioccolato fondente, formaggi a pasta dura se il vino ha almeno 10 anni.

### Note di degustazione

Inizio deciso con note complesse di frutti rossi canditi, pepe e toni di legno affumicato. Il centro è caratterizzato da tannini fitti e il finale salato è dinamico e duraturo con aromi di frutta. Un vino sensazionale con una presenza impressionante.