



Calamin Grand Cru AOC La Luge 2024

Antoine Bovard

Tipo	Vino bianco
Origine	Svizzera, Waadt
Produttore	Antoine Bovard Lavaux
Classificazione	AOC
Maturazione	Affinamento su lieviti, in serbatoi di acciaio inox.
Contenuto	70 cl
Annata	2024
Conservazione	fino a 5 anni
Temperatura di servizio	18°C
Contenuto alcolico	13.2 %
Vitigni	Chasselas
Articolo n.	30820724

Annotazioni

Qui non serve la neve per scivolare. Quando piove, l'alta percentuale di argilla nel terreno (40%) è sufficiente a farvi cadere a terra in un istante. Argilla e limo sono le caratteristiche del terroir di Calamin. Rivelati dal vitigno autoctono Chasselas, i suoi vini sviluppano i Grands Crus che conosciamo: un bouquet minerale, un palato generoso, ma tenuto insieme da una struttura fresca che termina con fini amari come firma.

Abbinamenti

Pesce di lago o di fiume, imburrito o affumicato. Carni bianche come vitello o maiale.

Note di degustazione

La Luge è uno degli ambasciatori di questo Grand Cru, dove si apprezzano una fragranza minerale e un palato generoso, ma sostenuto da una struttura fresca e che termina con fini note amarognole che fungono da firma.