



# Chasselas Epesses Gr. Cru Pentes Rousses 2022

Antoine Bovard

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Tipo</b>                    | Vino bianco                                       |
| <b>Origine</b>                 | Svizzera, Waadt                                   |
| <b>Produttore</b>              | Antoine Bovard Lavaux                             |
| <b>Classificazione</b>         | AOC   |
| <b>Maturazione</b>             | Affinamento sui lieviti, serbatoi in acciaio inox |
| <b>Contenuto</b>               | 70 cl   |
| <b>Annata</b>                  | 2022  |
| <b>Conservazione</b>           | fino a 5 anni                                     |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 10-12°C   |
| <b>Contenuto alcolico</b>      | 13 %  |
| <b>Vitigni</b>                 | Chasselas   |
| <b>Articolo n.</b>             | 31303122  |

## Annotazioni

Che siano simbolici o fisici... ci sono limiti alla nostra esistenza. Quello che corre a sud della nostra proprietà "Pentes Rousses" definisce il confine tra le terre di Calamine e quelle di Epesses. Ma a ben guardare si tratta in realtà della stessa argilla da cui provengono questi due terroir. Cuvée a trama unica dal carattere minerale e un bel finale amaro. Amanti della calamina, questa cuvée è dedicata a voi!

## Abbinamenti

Come aperitivo e antipasto: terrina di pollame / asparagi / quiche di verdure / Etivaz giovane / tartare di veleno / aromi alla citronella.

## Note di degustazione

Apertura potente con aromi di frutta gialla e scorza di limone, seguiti da un cuore salato e di limone. Il finale è fluttuante, caratterizzato da una sottile amarezza. Un vino pieno di carattere che unisce armoniosamente sfumature fruttate e minerali.