



D ezaley Grand Cru Baronnies Chasselas AOC 2024

Antoine Bovard

Tipo	Vino bianco
Origine	Svizzera, Waadt
Produttore	Antoine Bovard Lavaux
Classificazione	AOC
Maturazione	Affinamento su lieviti, in serbatoi di acciaio.
Contenuto	70 cl
Annata	2024
Conservazione	fino a 30 anni
Temperatura di servizio	10-12�C
Contenuto alcolico	13 %
Vitigni	Chasselas
Articolo n.	31304124

Annotazioni

Questa particolare architettura   composta da 32 piccoli appezzamenti sostenuti da muretti ed   l'unico modo per coltivare il vino sui ripidi pendii del D ezaley (pendenza 100%). Il terreno   molto calcareo (pi  del 30%), il che conferisce a questi vini l'aroma minerale noto come "selce". Le uve sono esposte a sud e beneficiano della migliore luce solare di Lavaux. L'et  delle viti   di circa 40 anni. Tutte queste propriet  conferiscono a questo vino una caratteristica unica: un eccezionale potenziale di invecchiamento da 20 a 30 anni.

Abbinamenti

Formaggio a pasta dura, tartare di manzo, Gruyère "Caramel" Duttweiler 20 mesi, Pata Negra, sapori aromatici: zafferano, noce moscata, mandorle.

Note di degustazione

Inizio preciso e fresco con un elegante profumo di lillà e miele di tiglio al naso, un cuore voluminoso e dinamico; il finale è generoso, minerale e straordinariamente lungo. Un vino pieno di sostanza che unisce dolcezza e struttura in un equilibrio impressionante e mette in risalto il terroir.