

# Epesses Gr. Cru AOC Lavaux Satin Pourpre 2025

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>	In serbatoi di acciaio inox, seguito da 9 mesi di affinamento in botti di rovere.
<b>Contenuto</b>	70 cl
<b>Annata</b>	2025
<b>Conservazione</b>	fino a 8 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	18°C
<b>Contenuto alcolico</b>	14 %
<b>Vitigni</b>	Merlot
<b>Articolo n.</b>	31306125

## Annotazioni

Poco conosciuto nel Lavaux negli anni '70, questo vitigno è diventato un grande classico. Grazie all'eccellente adattamento ai terreni del Lavaux e al notevole aumento della temperatura nella regione, i suoi vini sono fruttati e generosi e si sposano perfettamente con il pasto! Antoine Bovard è stato uno dei primi viticoltori di Lavaux a piantare questo vitigno.

## Abbinamenti

Finger food semplice, piatti italiani, polenta gratinata al Gorgonzola, spezzatini, coniglio alla senape, vitello al Marsala, agnello al timo, salsa cremosa alla salvia o erbe aromatiche mediterranee.

## Note di degustazione

Inizio vivace con aromi vegetali-terziari come bocciolo di rosa, edera, cuoio e tabacco. Il centro è generoso e porta una leggera dolcezza supportata da tannini avvolgenti. Il finale è lungo e fluttuante con una piacevole amarezza. Un vino complesso dal profumo scuro che stimola la fantasia e fa appello all'inconscio.