



# Epesses Grand Cru AOC Lavaux BIO 2025

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>	(Malolattica), affinamento sui lieviti, serbatoi in acciaio
<b>Contenuto</b>	70 cl
<b>Annata</b>	2025
<b>Conservazione</b>	fino a 5 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	10-12°C
<b>Contenuto alcolico</b>	12.8 %
<b>Vitigni</b>	Chasselas
<b>Articolo n.</b>	31301125

## Annotazioni

Epesses Grand Cru 2020 ha ottenuto il 1° premio al concorso Falstaff Lavaux Passion Trophy 2022 con 92/100 punti e la menzione "Miglior Chasselas di Lavaux".

## Abbinamenti

Aperitivo, flûtes, pancetta secca, paté in crosta, papet vaudois, ostriche "Mareennes d'Olérons".

## Note di degustazione

Inizio vivace, note perlate, frutti croccanti. Centro ricco e potente. Finale leggero, caratterizzato da una sottile e tipica amarezza. Ottimo vino da aperitivo, di grande equilibrio e ricco di dinamismo.