



Pinot Noir AOC Lavaux Epesses Grand Cru 2022

Antoine Bovard

Tipo	Vino rosso
Origine	Svizzera, Waadt
Produttore	Antoine Bovard Lavaux
Classificazione	AOC
Maturazione	In vasca d'acciaio inox
Contenuto	70 cl
Annata	2022
Conservazione	fino a 8 anni
Temperatura di servizio	18°C
Contenuto alcolico	13.3 %
Vitigni	Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder
Articolo n.	31307122

Annotazioni

parte la topografia difficile, questi appezzamenti sono molto ben ventilati e si trovano in cima al pendio, dove la temperatura è più fresca che in riva al lago. Questo criterio è fondamentale per

Abbinamenti

Aperitivo in alternativa al vino bianco, formaggi caprini freschi o stagionati, crostate di verdure, carni bianche: pollo al forno, blanquette di vitello alle spugnole, lepre alla senape, funghi fritti, papet vaudois.

Note di degustazione

Inizio tonificante con aromi di amarena, foglia di mora, bocciolo di rosa e origano al naso. Il cuore è fruttato ed è circondato da tannini fitti e fini; il finale è tannico ed effervescente. Un vino succoso e fruttato che ricorda i frutti estivi e ti fa sempre desiderare di più.