



St-Saphorin G. Cru Chasselas AOC Lavaux 2024

Antoine Bovard

Tipo	Vino bianco
Origine	Svizzera, Waadt
Produttore	Antoine Bovard Lavaux
Classificazione	AOC
Maturazione	(Malolattica), affinamento sui lieviti, serbatoi in acciaio
Contenuto	70 cl
Annata	2024
Conservazione	fino a 5 anni
Temperatura di servizio	10-12°C
Contenuto alcolico	12.8 %
Vitigni	Chasselas
Articolo n.	31302124

Annotazioni

Questa proprietà appartiene ai discendenti del dottor Ernest Raymond, un importante medico della zona. Consigliava ai suoi pazienti di fare una nuotata rinfrescante nel fiume Forestay. I pozzi scavati nelle scogliere calcaree lungo il fiume fornivano ai pazienti vasche da bagno naturali perfette allo scopo.

Abbinamenti

Come aperitivo: con briclette al cumino, flûte, tomme fleurette, hummus toast, guacamole o pesto all'aglio orsino.

Note di degustazione

Un inizio vivace e rinfrescante incontra il profumo di fiori bianchi e note di limone. Il corpo sottile ed elegante porta una miscela di agrumi e mostra una nota leggermente minerale. Un vino pieno di finezza che porta un tocco spensierato nella vita di tutti i giorni.