

Clos du Boux Grand Cru

Epesses Lavaux AOC, La Maison Massy

Chasselas d'un grand cru historique

Description:

Ce Chasselas, issu du Clos du Boux, déploie une majestueuse robe dorée dans le verre, laissant augurer de sa densité et son élégante onctuosité. Cette petite parcelle grand cru est le berceau historique de la famille et la seule qui soit close de murs à Epesses. Surplombant le lac Léman, elle fait partie des célèbres terrasses du Lavaux, classées au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2007.

Profil aromatique:

Jaune doré brillant, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Tilleul, groseilles à maquereau et fleurs légèrement parfumées dans le nez fantastiquement équilibré et expressif. En bouche, le beau fruit se confirme, d'une concentration étonnante, belle texture et onctuosité; progressivement apparaissent également des notes minérales et un peu de brioche; très persistant et élégant en finale.

Va bien avec:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Suisse

Appellation: Lavaux

Producteur: La Maison Massy

Teneur en alcool: 12.5%

Prêt à boire: À l'apogée

N° article: 0439724



Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Clos du Boux Grand Cru

Epesses Lavaux AOC
La Maison Massy

Pays d'origine: Suisse
Classifications: Score 18/20
Prêt à boire: À l'apogée
Teneur en alcool: 12.5%
Température: Pour une dégustation optimale des vins blancs
frais et fruités, nous recommandons une
température de service de 8 à 10 °C.