



## Ilex Calamin Grand Cru AOC

Domaine Louis Bovard

Une situation unique de grand cru

**Description:**

Le Domaine Louis Bovard, dont le siège est à Cully, est situé au bord du lac Léman, entre Lausanne et Vevey, dans l'une des régions viticoles les plus prestigieuses de Suisse, Lavaux, classée au patrimoine mondial de l'Unesco.

**Profil aromatique:**

Jaune moyen, accents dorés. Un bouquet expressif qui rappelle les fleurs blanches et les notes d'agrumes, mais aussi la poire impériale et le poivre blanc. Ample et crémeux au palais, avec des arômes accentués de chasselas, de tilleul et de groseilles à maquereau, maintenant aussi de délicats arômes grillés et une minéralité discrète ; finale très élégante et persistante.

**Accompagne idéalement:**

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

**Température:**

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

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Sous-région:</b>	Lavaux
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>N° article:</b>	0134722

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Ilex Calamin Grand Cru AOC

Domaine Louis Bovard

<b>Herkunft:</b>	Suisse
<b>Notation:</b>	Parker 92/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.