



## La Pressée

Epesses Lavaux AOC, Domaine Louis Bovard

Impressionnante cuvée de Louis Bovard

### **Beschreibung:**

Le style très personnel du Domaine Bovard s'impose dans cette cuvée issue d'un assemblage original de pinot noir et de merlot. Afin de préserver la fraîcheur et la pureté des fruits, les rendements sont inférieurs à 50 hectolitres par hectare. Chaque cépage est élevé séparément en fûts de chêne, ce n'est qu'ensuite que les deux cépages sont assemblés.

### **Degustationsnotiz:**

.

### **Accompagne idéalement:**

Il se marie particulièrement bien avec les fromages à pâte molle, une quiche ou du jambon en croûte, mais aussi les saucisses et le poisson grillés.

### **Servierempfehlung:**

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Sous-région:</b>	Lav
<b>Produzent:</b>	Domaine Louis Bovard
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.8%
<b>Cépage(s):</b>	80% Pinot Noir, 20% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0646019

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## La Pressée

Epesses Lavaux AOC  
Domaine Louis Bovard

<b>Herkunft:</b>	Suisse
<b>Notation:</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	80% Pinot Noir, 20% Merlot
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	13.8%
<b>Servier:</b>	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés