



2017 Clos du Boux Grand Cru

Epesses Lavaux AOC, Luc Massy

Un grand cru issu du domaine familial Clos du Boux

Description:

Ce Chasselas produit par l'unique clos Grand Cru de la commune d'Epesses séduit par sa fine minéralité. Cultivé ici sur un sol argilo-calcaire, il se caractérise par une opulence exubérante et un charme subtil. Le vigneron Luc Massy dirige aujourd'hui l'exploitation familiale conjointement avec ses deux fils, Grégory et Benjamin.

Note de dégustation:

Jaune doré lumineux. De délicates notes de levure et de silex agrémentent le bouquet très expressif rappelant la fleur de tilleul, la Golden Delicious et le miel. Fraîcheur et fruit se complètent agréablement dans la bouche intense et concentrée, sur des notes d'agrumes et des accents minéraux ; finale persistante.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Vaud
Sous-région:	Lavaux
Producteur:	Massy
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2021
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0439717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos du Boux Grand Cru

Epeses Lavaux AOC
Luc Massy

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Apogée:	jusqu'en 2021
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés