



2016 Cuvée Louis

St-Saphorin Lavaux AOC, Domaine Louis Bovard

Vin rouge de Lavaux structuré et d'une grande finesse

Description:

Le vignoble en terrasses sur les berges du Lac Léman fait partie de l'AOC Saint-Saphorin. Planté à parts égales des trois cépages merlot, syrah et pinot noir.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Vaud
Sous-région:	Lavaux
Producteur:	Louis Bovard
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Cépage(s):	40% Syrah, 40% Merlot, 20% Pinot Noir
Référence:	0973216

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cuvée Louis

St-Saphorin Lavaux AOC
Domaine Louis Bovard

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	40% Syrah, 40% Merlot, 20% Pinot Noir
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.