



2018 Clos du Boux Grand Cru

Epesses Lavaux AOC, Luc Massy

Un grand cru suisse noté 92 points

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, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez merveilleusement ouvert, aux parfums de tilleul et de miel, où viennent se greffer une fine note de massepain et un soupçon de menthe citronnée. La bouche est concentrée et fruitée, outre les notes d'agrumes, elle présente également quelques touches de levure et une subtile minéralité; très intense et persistant, avec une texture dense; belle intensité dans la 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:	Luc Massy
Notation(s):	Parker 92/100, Score 18/20
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0439718

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):	Parker 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés