



2017 Cuvée Louis

St-Saphorin Lavaux AOC, Domaine Louis Bovard

Note de dégustation:

Robe rubis, nuances grenat. Les notes de fruits rouges se mêlent à une légère touche épicée, framboise, cerise, et en arrière nez des notes de violette et du chocolat au lait. Un beau fondant et un fruit merveilleusement velouté se répandent rapidement en bouche, maintenant aussi des canneberges, du clou de girofle et de la cannelle, le tout complété par de subtils arômes toastés ; très puissant et très fruité, la finale est persistante.

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 18/20 |
| Elevage: | 20 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Apogée: | jusqu'en 2026 |
| Cépage(s): | 40% Merlot, 40% Syrah, 20% Pinot Noir |
| Référence: | 0973217 |

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 18/20 |
| Cépage(s): | 40% Merlot, 40% Syrah, 20% Pinot Noir |
| Apogée: | jusqu'en 2026 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 20 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 14.0 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |