



2021 Clos du Boux Grand Cru

Epesses Lavaux AOC, La Maison 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.

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):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0439721

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos du Boux Grand Cru

Epesses Lavaux AOC
La Maison Massy

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés