



2023 Clos du Boux Grand Cru

Epeses 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'Epeses 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 brillant, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Tilleul, groseilles à maquereau et fleurs légèrement parfumées dans le nez fantastiquement équilibré et expressif. En bouche, le beau fruit se confirme, d'une concentration étonnante, belle texture et onctuosité; progressivement apparaissent également des notes minérales et un peu de brioche; très persistant et élégant en finale.

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):	
Elevage:	8 Mois en Cuve ciment
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0439723

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):	
Cépage(s):	100% Chasselas
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés