



2023 La Pressée

Epesses Lavaux AOC, Domaine Louis Bovard

Impressionnante cuvée de Louis Bovard

Description:

Le style très personnel du Domaine Bovard s'impose dans cette cuvée issue d'un assemblage original de pinot noir et de merlot. Afin de préserver la fraîcheur et la pureté des fruits, les rendements sont inférieurs à 50 hectolitres par hectare. Chaque cépage est élevé séparément en fûts de chêne, ce n'est qu'ensuite que les deux cépages sont assemblés.

Note de dégustation:

.

Accompagne idéale:

Il se marie particulièrement bien avec les fromages à pâte molle, une quiche ou du jambon en croûte, mais aussi les saucisses et le poisson grillés.

Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Vaud
Sous-région:	Lavaux
Producteur:	Louis Bovard
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	10 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.8 %
Cépage(s):	80% Pinot Noir, 20% Merlot
Référence:	0646023

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Pressée

Epesses Lavaux AOC
Domaine Louis Bovard

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	80% Pinot Noir, 20% Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.8 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés