



2016 La Pressée

Epesses Lavaux AOC, Domaine Louis Bovard

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):	
Elevage:	7 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.8 %
Apogée:	Se savourent jeunes; garde de 3 à 5 ans selon les vins.
Cépage(s):	80% Pinot Noir, 20% Merlot
Référence:	0646016

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):	
Cépage(s):	80% Pinot Noir, 20% Merlot
Apogée:	Se savourent jeunes; garde de 3 à 5 ans selon les vins.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.8 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés