

Clos du Boux Grand Cru

Epesses Lavaux AOC, La Maison Massy

Grand Chasselas da cru storico

Descrizione:

Questo Chasselas proveniente dal vigneto Grand Cru Clos du Boux brilla nel bicchiere con un maestoso colore giallo dorato, primo indizio della sua densità e della sua nobile morbidezza. Il piccolo Clos è il cuore storico della casa e l'unico vigneto recintato di Epesses. Situato in posizione elevata sopra il Lago Lemano, questo vigneto fa parte delle famose terrazze del Lavaux, patrimonio mondiale dell'UNESCO dal 2007.

Profilo aromatico:

Giallo dorato brillante, che schiarisce leggermente nel disco. Fiori di tiglio, uva spina e fiori leggermente profumati al naso, fantasticamente equilibrato ed espressivo. Al palato si conferma il bel frutto, con una concentrazione sorprendente, una bella consistenza e morbidezza; emergono gradualmente note minerali e un accenno di brioche; molto persistente ed elegante nel finale.

Abbinamenti:

Ideale per fonduta e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast hawaiani, sushi e pirottini di formaggio.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Svizzera

Denominazione: Lavaux

Produttore: La Maison Massy

Gradazione alcolica: 12.5%

Maturità di degustazione: da bere

Numero articolo: 0439724



Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Clos du Boux Grand Cru

Epesses Lavaux AOC
La Maison Massy

Paese di origine: Svizzera

Valutazioni: Score 18/20

Maturità di degustazione: da bere

Gradazione alcolica: 12.5%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.