



Ilex Calamin Grand Cru AOC

Domaine Louis Bovard

Una location grand cru unica nel suo genere

Descrizione:

Il Domaine Louis Bovard, con sede a Cully, si trova sulle rive del Lago di Limone, tra Losanna e Vevey, in una delle regioni vinicole più prestigiose della Svizzera, il Lavaux, patrimonio mondiale dell'UNESCO.

Profilo aromatico:

Giallo medio con accenti dorati. Un bouquet espressivo che ricorda i fiori bianchi e le note agrumate, ma anche la pera imperiale e il pepe bianco. Ampio e cremoso al palato, con aromi accentuati di chasselas, fiori di tiglio e uva spina, ora anche delicati aromi tostati e una discreta mineralità; finale molto elegante e persistente.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

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

Appellation: Lavaux

Allevamento: 8 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Chasselas

Numero articolo: 0134722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Ilex Calamin Grand Cru AOC

Domaine Louis Bovard

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.