



Clos du Boux Grand Cru

Epesses Lavaux AOC, La Maison Massy

Un grand cru della tenuta di famiglia Clos du Boux

Beschreibung:

Questo Chasselas prodotto dall'unico Clos Grand Cru del comune di Epesses affascina per la sua fine mineralità. Coltivato qui su un terreno argilloso-calcareo, è caratterizzato da un'opulenza esuberante e da un fascino sottile. Oggi l'enologo Luc Massy gestisce l'azienda di famiglia insieme ai due figli, Grégory e Benjamin.

Degustationsnotiz:

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.

Ideale con:

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

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Svizzera

Appellation: Lav

Produttore: La Maison Massy

Allevamento: 8 Mesi in Vasca di cemento

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Chasselas

Artikelnummer: 0439723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos du Boux Grand Cru

Epesses Lavaux AOC
La Maison Massy

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in Vasca di cemento
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi