



La Pressée

Epesses Lavaux AOC, Domaine Louis Bovard

Un'annata impressionante per Louis Bovard

Beschreibung:

Lo stile molto personale del Domaine Bovard traspare in questa cuvée ottenuta da un originale assemblaggio di pinot nero e merlot. Per preservare la freschezza e la purezza del frutto, le rese sono inferiori a 50 ettolitri per ettaro. Ciascuna varietà d'uva viene fatta maturare separatamente in botti di rovere e solo successivamente le due varietà vengono assemblate.

Degustationsnotiz:

.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene a formaggi a pasta molle, a una quiche o a un prosciutto en croûte, ma anche a salsicce e pesce alla griglia.

.

Servierempfehlung:

Leggermente fresco, tra 14 e 16 gradi

Paese di origine: Svizzera

Appellation: Lav

Produzent: Domaine Louis Bovard

Allevamento: 10 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.8%

Varietà d'uva: 80% Pinot Noir, 20% Merlot

Artikelnummer: 0646019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Pressée

Epesses Lavaux AOC
Domaine Louis Bovard

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	80% Pinot Noir, 20% Merlot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	13.8%
Servier:	Leggermente fresco, tra 14 e 16 gradi