



La Pressée

Epesses Lavaux AOC, Domaine Louis Bovard

Un'annata impressionante per Louis Bovard

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

.

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.

.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi fruttati si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra 14 e 16°C.

Paese di origine: Svizzera

Appellation: Lavaux

Produttore: 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

Numero articolo: 0646022

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:	Per apprezzare al meglio i vini rossi fruttati si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra 14 e 16°C.