



2016 Clos du Boux Grand Cru

Epeesses Lavaux AOC, Luc Massy

Grand Cru vom Familiensitz Clos du Boux

Descrizione del vino:

Der Wein vom einzigen Clos in Epeesses besticht mit seiner noblen Mineralik. Auf den lehmhaltigen Böden, gedeiht ein Chasselas mit ausladender Fülle und subtilem Schmelz. Winzer Luc Massy teilt mittlerweile die Verantwortung für das Familienweingut mit seinen beiden Söhnen Grégory und Benjamin.

Abbinamenti:

Servieren Sie diesen Wein als Begleiter zum Fondue oder Raclette. Hervorragend auch zu gebackenen Eglifilets, Gemüseterrinen, Toast Hawaii sowie Sushi und Käseküchlein.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vaud
Sottoregione:	Lavaux
Produttore:	Luc Massy
Valutazioni:	
Vinificazione:	8 Monate in Zementtank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Numero di articolo:	0439716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos du Boux Grand Cru

Epeses Lavaux AOC
Luc Massy

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Maturità:	Jung zu geniessen. Je nach Jahrgang 3-5 Jahre haltbar.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate in Zementtank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren