



2017 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.

Nota di degustazione:

Strahlendes Goldgelb. Ein sehr expressives Bouquet, das an Lindenblüten, Golden Delicious und Blütenhonig erinnert, ergänzt durch eine feine Hefenote und eine Spur Feuerstein. Am Gaumen fällt das schöne Spiel zwischen Frucht und Frische auch, nebst den zitrischen Noten auch mineralische Akzente, intensiv und konzentriert; anhaltendes Finale.

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:	Score 18/20
Vinificazione:	7 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2021
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Numero di articolo:	0439717

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos du Boux Grand Cru

Epesses Lavaux AOC
Luc Massy

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Maturità:	Jetzt bis 2021
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	7 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren