



2018 La Pressée

Epesses Lavaux AOC, Domaine Louis Bovard

Un'annata impressionante per Louis Bovard

Descrizione del vino:

Lo stile personalissimo 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.

Nota di degustazione:

.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

Leggermente fresco, tra i 14 e i 16 gradi

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vaud

Sottoregione: Lavaux

Produttore: Louis Bovard

Valutazioni: Score 18/20

Vinificazione: 9 Mesi in Fulmine

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.8 %

Maturità: Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.

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

Numero di articolo: 0646018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Pressée

Epesses Lavaux AOC
Domaine Louis Bovard

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	80% Pinot Noir, 20% Merlot
Maturità:	Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	13.8 %
Servizio:	Leggermente fresco, tra i 14 e i 16 gradi