



## 2020 La Pressée

Epesses Lavaux AOC, Domaine Louis Bovard

Beeindruckende Cuvée von Louis Bovard

### Descrizione del vino:

Der sehr persönliche Stil der Domaine Bovard setzt sich in dieser Cuvée durch, die aus einer originellen Mischung von Pinot Noir (80%) und Merlot (20%) entsteht. Um die Frische und Reinheit der Früchte zu erhalten, liegen die Erträge unter 50 Hektoliter pro Hektar. Jede Traubensorte wird separat in Eichenfässern ausgebaut, erst danach werden die beiden Sorten zusammengeführt.

### Nota di degustazione:

Rubinfarben, granatrote Reflexe. Komplexe Nase nach Waldbeeren, Kirschen und röstartigen Aromen, auch etwas Pfeffer. Sehr samtig im Auftakt, abgelöst von einer prachtvollen roten Frucht, auch Gewürznelke und Zimt; über die Mitte hinaus spannt sich ein schöner Bogen zu den Toastingnoten, die an Mocca und Schokolade erinnern, feingewoben und unterlegt von reifen Gerbstoffen; sehr langes, elegantes Finale mit Potenzial.

### Abbinamenti:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Weichkäse, kalten Fleischplatten sowie Quiche und Schinken im Brotteig. Auch passend zu Grillwürsten und grilliertem Fisch.

### Consigli per il consumo:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Vaud
<b>Sottoregione:</b>	Lavaux
<b>Produttore:</b>	Louis Bovard
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	10 Monate in Grossholz
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.8 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Pinot Noir, 20% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0646020

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **La Pressée**

Epesses Lavaux AOC  
Domaine Louis Bovard

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Pinot Noir, 20% Merlot
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	10 Monate in Grossholz
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.8 %
<b>Servizio:</b>	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren