



2021 Clos du Boux Grand Cru

Epeesses Lavaux AOC, La Maison Massy

Un grand cru della tenuta di famiglia Clos du Boux

Descrizione del vino:

Questo Chasselas prodotto dall'unico Clos Grand Cru del comune di Epeesses affascina per la sua fine mineralità. Coltivato qui su un terreno argilloso-calcareo, è caratterizzato da un'opulenza esuberante e da un fascino sottile. Oggi l'enologo Luc Massy gestisce l'azienda di famiglia insieme ai due figli, Grégory e Benjamin.

Abbinamenti:

Ideale per fonduta e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast Hawc, sushi e pirottini di formaggio. .

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	CH
Regione:	Vaud
Sottoregione:	Lavaux
Produttore:	Luc Massy
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Numero di articolo:	0439721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos du Boux Grand Cru

Epesses Lavaux AOC

La Maison Massy

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi