



2022 Clos du Boux Grand Cru

Epesses 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 Epesses 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.

Nota di degustazione:

(st) Colore giallo dorato brillante, bordo leggermente schiarito. Fiori di tiglio, uva spina e fiori profumati al naso, fantasticamente equilibrato ed espressivo. Al palato si conferma il frutto fine, con una concentrazione sorprendente, una tessitura fine e una cremosità; appaiono gradualmente note minerali e un po' di brioche; molto persistente ed elegante nel finale.

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: | Svizzera |
| Regione: | Vaud |
| Sottoregione: | Lavaux |
| Produttore: | Luc Massy |
| Valutazioni: | |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Varietà d'uva: | |
| Numero di articolo: | 0439722 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos du Boux Grand Cru

Epesses Lavaux AOC
La Maison Massy

| | |
|---------------------------------|--------------------------|
| Origine: | Svizzera |
| Valutazioni: | |
| Varietà d'uva: | |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Servizio: | Fresco, tra 8 e 10 gradi |