



2023 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.

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:

Vinificazione:

8 Mesi in Vasca di cemento

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

12.5 %

Varietà d'uva:

100% Chasselas

Numero di articolo:

0439723

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos du Boux Grand Cru

Epesses Lavaux AOC
La Maison Massy

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Vasca di cemento
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi