2022 Cuvée Louis

St-Saphorin Lavaux AOC, Domaine Louis Bovard

Un rosso di Lavaux ben strutturato e di grande finezza

Descrizione del vino:
Questo vigneto terrazzato sulle rive del lago di Ginevra fa parte della AOC Saint-Saphorin. È piantato con proporzioni uguali di Merlot, Syrah e Pinot Nero.
Nota di degustazione:
Rosso rubino intenso e luminoso. Note di frutti rossi si combinano con spezie delicate, lamponi, ciliegie, violette, chiodi di garofano e cioccolato al latte. Una bella morbidezza e un frutto meravigliosamente vellutato invadono rapidamente il palato, che ora mostra anche aromi di mirtillo rosso e cannella, su sottili note tostate; finale molto potente e intensamente fruttato e persistente.
Abbinamenti:
Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).
Consigli per il consumo:
Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vaud
Sottoregione:	Lavaux
Produttore:	Louis Bovard
Valutazioni:	
Vinificazione:	20 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	Merlot, Syrah
Numero di articolo:	0973222

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cuvée Louis

St-Saphorin Lavaux AOC
Domaine Louis Bovard

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Merlot, Syrah
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch