Louis Bovard, 2022

Epesses Terre à Boire AOC Lavaux

Pays
Suisse

Région
Vaud

Cépages
Chasselas

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12.8%

Caractère

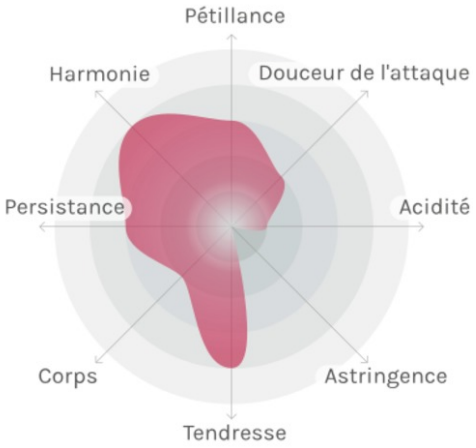
Un vin jaune clair frais et équilibré avec un tendre bouquet de pomme, de poire, de biscuit et des aspects minéraux. En bouche, il est aromatique, pétillant, avec une légère douceur à l'attaque; le fruit est soutenu par une structure très souple, mince et harmonieuse et arrondi par une finale fort plaisante.

Type de vin

Les frais

Les équilibrés

Producteur/Marque

Domaine Louis Bovard

Le domaine Louis Bovard, dont le siège est à Cully, est situé au bord du Léman, entre Lausanne et Vevey, dans l'une des régions viticoles les plus prestigieuses de Suisse: le Lavaux. En 1983, Louis-Philippe Bovard, en représentant de la dixième génération de la famille, a repris la conduite de l'entreprise familiale, qui englobe aujourd'hui 16 hectares de vignes. Les contacts étroits de Bovard avec ses collègues viticulteurs en Suisse et en France, et avec les grands chefs de cuisine, l'ont inspiré et incité à remettre les traditions en question. En tant qu'avant-gardiste, il a introduit notamment de nouveaux cépages dans son domaine, élaboré le chasselas en barriques et commencé une collection importante de vieux millésimes de Dézaley.