



Louis Bovard, 2023

Dézaley Médinette Grand Cru AOC Lavaux

Pays
Suisse

Région
Vaud

Cépages
Chasselas

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13%

Caractère

Un vin blanc fruité, frais et assez riche et équilibré. Robe jaune clair avec légers reflets verts. Bouquet d'intensité moyenne. Fruits à pépins (pomme) et agrumes (citron, pamplemousse, limon) et une nuance de fruits exotiques. Petite trace de minéralité. Au palais, attaque légèrement douce. La structure est souple, d'ampleur moyenne et harmonieuse. Le retour reprend un beau fruit. Jeune, avec un fin jeu doux-amer. Finale courte.

Type de vin



Les frais



Les fruités

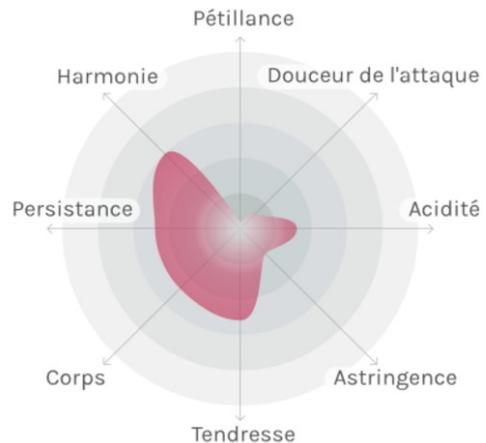


Les riches

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.



Accords mets-vin



Poisson préparé en sauce