



2022 Ribex

Sauvignon Blanc Lavaux AOC, Domaine Louis Bovard

Sauvignons blancs vifs du canton de Vaud

Description:

Le Ribex-Sauvignon incarne l'ambition de porter ce cépage à un très haut niveau d'expression dans le Pays de Vaud. Ribex vient de ribes, le nom latin de la groseille à maquereau, dont l'arôme caractérise cette cuvée.

Note de dégustation:

Jaune doré aux accents tirant sur le vert. Le nez est très élégant, avec des notes d'abricots secs et de fleurs de sureau, ainsi qu'un soupçon de verveine. En bouche, de très belles notes d'agrumes se mêlent aux amandes grillées, sur une discrète note de fraîcheur; touches minérales dans la finale aromatique, longue et très marquée.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Vaud
Producteur:	Louis Bovard
Notation(s):	
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0973122

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Ribex

Sauvignon Blanc Lavaux AOC
Domaine Louis Bovard

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés