



## 2023 La Pressée

Epesses Lavaux AOC, Domaine Louis Bovard

Un'annata impressionante per Louis Bovard

### Descrizione del vino:

Lo stile personalissimo del Domaine Bovard traspare in questa cuvée ottenuta da un originale assemblaggio di pinot nero e merlot. Per preservare la freschezza e la purezza del frutto, le rese sono inferiori a 50 ettolitri per ettaro. Ciascuna varietà d'uva viene fatta maturare separatamente in botti di rovere e solo successivamente le due varietà vengono assemblate.

### Nota di degustazione:

.

### Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a formaggi a pasta molle, a una quiche o a un prosciutto en croûte, ma anche a salsicce e pesce alla griglia. .

### Consigli per il consumo:

Leggermente fresco, tra i 14 e i 16 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Vaud
<b>Sottoregione:</b>	Lavaux
<b>Produttore:</b>	Louis Bovard
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in Fulmine
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.8 %
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Pinot Noir, 20% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0646023

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **La Pressée**

Epesses Lavaux AOC  
Domaine Louis Bovard

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Pinot Noir, 20% Merlot
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.8 %
<b>Servizio:</b>	Leggermente fresco, tra i 14 e i 16 gradi