



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

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.