



Ilex Grand Cru 2022

CHF 31.00 | 10 cl = CHF 4.43

Exquisiter Ausdruck des Chasselas mit grosser Frische und Komplexität. Fruchtige, zitronige Nase. Komplexer Gaumen mit weisser Frucht und Gewürznoten; mittlerer Körper mit einer schönen Mineralität.

| | |
|-----------------|---|
| Produzent | Domaine Louis Bovard |
| Kategorie | Weisswein |
| Land | Schweiz |
| Region | Waadt |
| Klassifizierung | AOC |
| Jahrgang | 2022 |
| Flaschengrösse | 70 cl |
| Alkohol | 13.0 % |
| Trinktemperatur | 12° - 14° |
| Lagerfähigkeit | bis 2030 |
| Traubensorten | Chasselas |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Zusatzinfo | Vegan |
| Artikelnummer | 8562 |
| Passt zu | Geflügel, Sushi, Rind, Kalbfleisch, Gemüse, leichten Speisen |



Vinifikation

Reift während zehn Monaten in Fässern, ohne biologischen Säureabbau. Le collage se fait à la bentonite, c'est pourquoi le vin est végétalien.

Terroir

Terrassenweinberg an den Hängen des Genfersees mit 30-40 % Neigung. Vollständig manueller Anbau. Pflanzendichte 10'000 Stöcke/Hektar. Gobelet-Schnitt. Lehmig schwerer Boden.

Geschichte





Ilex ist der lateinische Name für Stechpalme und erinnert folglich an einen Baum aus unseren Gärten, mit immergrünen Blättern und roten Beeren. Früher verwendete man sein Holz für die Griffe der Weinbaugeräte. Seit 1983 führt Louis-Philippe Bovard den Familienbetrieb in Cully am Lac Léman in zehnter Generation. Er begann den traditionellen Weinbau in Frage zu stellen, pflanzte neue Rebsorten, verzichtete auf biologischen Säureabbau und widmete sich der biodynamischen Produktion. Sein Pioniergeist trägt stark zur Bekanntheit, über die Grenzen hinweg, bei.

