



Epeses Clos du Boux 2023

L'Epeses Clos du Boux offre la plus belle expression de la minéralité de ce grand cru: une riche ampleur, de la structure, du fruit, de la générosité, du volume et du fondant. Il présente une pointe d'épices, avant de révéler une note amère subtile et élégante en finale, qui vient encore en accentuer la longueur.

Producteur	La Maison Massy
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Vaud
Appellation	AOC
Millésime	2023
Format	70 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Chasselas
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	7163
Accord mets et vins	Fromage, Volaille, Poisson



Vinification

Fermentation en cuve en acier à température contrôlée. La production de l'Epeses Clos du Boux est végane, c'est-à-dire qu'aucun produit d'origine animale n'a été employé pour le collage.

Terroir

Les vignes de chasselas de l'excellent Epesses Clos du Boux poussent dans des sols très calcaires. Les vignobles, dotés d'une pente de 40 à 50%, disposent d'un emplacement idyllique au bord du lac.

Histoire





Un vin de qualité, fruit d'une longue tradition de Lavaux. Le domaine Clos du Boux à Epesses date du XVIIe siècle. Albert Massy, grand-père du propriétaire actuel Luc Massy, en fit l'acquisition il y a une centaine d'années. Luc dirige le domaine depuis 1995.

