



St-Saphorin Le Méridien 2023

CHF 12.50 | 10 cl = CHF 3.57

Naso elegante con note di fiori di tiglio e frutti bianchi. Ricco e fresco al palato, leggermente limonoso di fiori di tiglio con una bella persistenza. Il vino di un orafo.

Produttore	Domaine Louis Bovard
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Vaud
Classificazione	AOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	35 cl
Gradazione alcolica	12.8 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Chasselas
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	7973
Adatto a	Formaggi dolci, Pesce, Aperitivi



Vinificazione

Il vino viene affinato per 8-10 mesi sui lieviti in botti di rovere. Il vino viene filtrato con bentonite, quindi è vegano.

Terroir

Orientamento a sud-est. Parcella di 3 ettari all'estremo lato est della zona di denominazione, influenzata dal foehn, che beneficia dell'inizio anticipato della stagione nel Lavaux. Terreno con sedimenti argillosi e ghiaia su una formazione rocciosa di molassa.

Storia





Nel 1983 Louis-Philippe Bovard, rappresentante della decima generazione del casato, assunse la gestione della tenuta di famiglia, che oggi si estende su 13 ettari. A questo avanguardista si deve, tra le altre cose, l'introduzione di nuovi vitigni (Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Merlot e Syrah) nella tenuta, ma anche l'invecchiamento del vitigno Chasselas in barrique, la creazione del Conservatoire Mondial du Chasselas (il cui scopo è la ricerca di selezioni più datate e di qualità), nonché la creazione di un'importante collezione di vecchie annate di D ezaley. Oltre alle alte valutazioni di Robert Parker a partire dal 2015, Louis-Philippe Bovard ha ricevuto anche l'appellativo di «Icona del vino svizzero» da Gault & Millau nel 2016, insieme ad altri 5 viticoltori. Inoltre,   cofondatore della Baronnie du D ezaley, di Arte Vitis e della M moire des Vins Suisses.

