



Epesses Clos du Boux 2023

L'Epesses Clos du Boux esprime al meglio tutta la mineralità di questo Grand Crus: pienezza espansiva, struttura, frutta, generosità, volume e morbidezza. Emana un accenno di spezie prima di sprigionare una sottile ed elegante nota amara nel finale che ne accentua la lunghezza.

Produttore	La Maison Massy
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Vaud
Classificazione	AOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	70 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Chasselas
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	7163
Adatto a	Formaggi, Pollame, Pesce



Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio. L'Epesses Clos du Boux è prodotto in modo vegano, pertanto senza l'utilizzo di sostanze di origine animale nel processo di affinamento.

Terroir

Le viti di Chasselas del vino d'eccellenza Epesses Clos du Boux crescono su terreni ricchi di calcare in vigneti con una pendenza del 40-50 per cento e godono di una meravigliosa posizione direttamente sul lago.

Storia





Un vino di qualità con una lunga tradizione dalla zona del Lavaux. La tenuta Clos du Boux a Epesses risale al XVII secolo e fu acquistata circa 100 anni fa da Albert Massy, nonno dell'attuale proprietario Luc Massy, che la gestisce dal 1995.

