



## Epesses Clos du Boux 2019

CHF 21.50 | 10 cl = CHF 3.07

Der Epesses Clos du Boux drückt aufs Schönste die ganze Mineralität dieses Grand Crus aus: Ausladende Fülle, Struktur, Frucht, Grosszügigkeit, Volumen und Schmelz. Er verströmt einen Hauch von Gewürzen, bevor er im Finale eine subtile, elegante Bitternote offenbart, die seine Länge noch akzentuiert.

Produzent	Luc Massy
Kategorie	Weisswein
Land	Schweiz
Region	Waadt
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2019
Flaschengrösse	70 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	7 Jahre
Traubensorten	Chasselas
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	7169
Passt zu	Käse, Geflügel, Fisch



### Vinifikation

Temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank. Der Epesses Clos du Boux wird vegan hergestellt und es werden somit zur Schönung keinerlei tierische Produkte verwendet.

### Terroir

Die Chasselas-Reben des Toppgewächses Epesses Clos du Boux wachsen auf sehr kalkhaltigen Böden in Weinbergen, die ein Gefälle von 40 bis 50 Prozent aufweisen und wunderschön direkt am See liegen.

### Geschichte

Ein Qualitätswein mit langer Tradition aus dem Lavaux. Das Gutshaus Clos du Boux in Epesses stammt aus dem 17. Jahrhundert. Albert Massy, der Grossvater des heutigen Besitzers Luc Massy, erwarb es vor etwa 100 Jahren. Seit 1995 führt Luc das Weingut.

