St-Saphorin Le Méridien 2023

Elegante Nase mit Anklängen von Lindenblüten und weissen Früchten. Reich und frisch am Gaumen, leicht zitronige Lindenblüte mit schöner Persistenz. Der Wein eines Goldschmieds.

Produzent	Domaine Louis Bovard
Kategorie	Weisswein
Land	Schweiz
Region	Waadt
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	70 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	12° - 14°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Chasselas
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	7963
Passt zu	Apéro, Fisch, mildem Käse

Vinifikation

Der Ausbau erfolgt während 8 - 10 Monaten auf der Hefe in Eichenfässern. Geschönt wird mit Bentonit, daher ist der Wein vegan.

Terroir

Der Terrassenweinberg an den Gestaden des Genfersees mit 40% Neigung ist nach nach Südosten ausgerichtet.Die Parzelle von 3 Hektar im äussersten Osten der Appellation, beeinflusst durch den Föhn, profitiert von diesem Klima. Boden aus tonigen Sedimenten und Kies auf einem Grundgestein aus Molasse.

Geschichte

1983 übernahm Louis-Philippe Bovard - Vertreter der zehnten Generation des Namens - die Leitung des Familienguts, das heute 13 ha umfasst. Dem Avantgardisten ist unter anderem die Einführung von neuen Rebsorten (Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Merlot und Syrah) auf dem Gut zu verdanken, aber auch der Ausbau des Chasselas in Barriques, die Einrichtung des Conservatoire Mondial du Chasselas (deren Zweck es ist, nach älteren, qualitativ hochwertigen Selektionen zu suchen), sowie die Erstellung einer bedeutenden Sammlung alter Dézaley-Jahrgänge.Parallel zu den seit 2015 hohen Bewertungen von Robert Parker wurde Louis-Philippe Bovard im Jahre 2016 zusammen mit 5 anderen Winzern als "Ikone des Schweizer Weins" von Gault & Millau ausgezeichnet. Er ist ebenso Mitbegründer der Baronnie du Dézaley, von Arte Vitis, sowie der Mémoire des Vins Suisses.