



Dézaley Rouge Grand Cru 2022

Düfte von Lakritze, Schwarzkirsche und Kaffee. Am Gaumen voluminös mit perfekt integrierten seidigen Tanninen. Die Aromen erinnern an reife Früchte, Mokka und Veilchen.

| | |
|-----------------|---------------------------------|
| Produzent | Domaine Louis Bovard |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Schweiz |
| Region | Waadt |
| Subregion | Dézaley |
| Klassifizierung | AOC |
| Jahrgang | 2022 |
| Flaschengrösse | 70 cl |
| Trinktemperatur | 15° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2030 |
| Traubensorten | Merlot, Syrah |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Zusatzinfo | Vegan |
| Artikelnummer | 321747 |
| Passt zu | Wild, Desserts, Weichkäse, Rind |

Vinifikation

Ausbau während 18 Monaten in Barriques. Geschönt wird mit Bentonit, daher ist der Wein vegan.

Terroir

Tonhaltige Sedimente, Kies. Mikroklima, das durch die Nähe der Parzellen zum Genfer See bestimmt wird und eine konstante Feuchtigkeit und Belüftung gewährleistet.

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.

