Dézaley Rouge Grand Cru 2023

CHF 37.00 | 10 cl = CHF 5.29

Senteurs de réglisse, de cerise noire et de café. En bouche, il est volumineux avec des tanins soyeux parfaitement intégrés. Les arômes rappellent les fruits mûrs, le moka et la violette.



Producteur	Domaine Louis Bovard
Type d'article	Vin rouge
Pays	Suisse
Région	Vaud
Sous-région	Dézaley
Appellation	AOC
Millésime	2023
Format	70 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	15° - 18°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Merlot, Syrah
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	324251
Accord mets et vins	Bœuf, Fromages à pâte molle, Desserts, Gibier

Vinification

Élevage pendant 18 mois en barriques. Le collage se fait à la bentonite, c'est pourquoi le vin est végétalien.

Terroir

Sédiments argileux, graviers. Microclimat déterminé par la proximité des parcelles avec le lac Léman, assurant une humidité et une aération constantes.

Histoire

En 1983, Louis-Philippe Bovard - représentant de la dixième génération du nom - a repris la direction du domaine familial, qui compte aujourd'hui 13 ha. On doit notamment à cet avant-gardiste l'introduction de nouveaux cépages (chenin blanc, sauvignon blanc, merlot et syrah) sur le domaine, mais aussi l'élevage du chasselas en barriques, la création du Conservatoire Mondial du Chasselas (dont le but est de rechercher des sélections plus anciennes et de qualité), ainsi que la constitution d'une importante collection de vieux millésimes du Dézaley. Parallèlement aux notes élevées attribuées par Robert Parker depuis 2015, Louis-Philippe Bovard a été nommé "Icône du vin suisse" par Gault & Millau en 2016, avec 5 autres vignerons. Il est également co-fondateur de la Baronnie du Dézaley, d'Arte Vitis, ainsi que de la Mémoire des Vins Suisses.