



Ilex Grand Cru 2023

Une expression exquise du chasselas, marquée par la fraîcheur et la complexité. Un nez fruité et citronné. Le palais complexe offre du fruit blanc et des notes épicées, ainsi qu'un corps moyen doté d'une belle minéralité.

Producteur	Domaine Louis Bovard
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Vaud
Appellation	AOC
Millésime	2023
Format	70 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Chasselas
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	8663
Accord mets et vins	Volaille, Sushis, Bœuf, Veau, Légumes, Plats légers



Vinification

Elevage en fûts pendant 10 mois, sans fermentation malolactique. Le collage se fait à la bentonite, c'est pourquoi le vin est végétalien.

Terroir

Vignoble en terrasse sur les coteaux du lac Léman, avec une pente de 30 à 40%. Culture entièrement manuelle. Densité de plantation de 10 000 ceps par hectare. Taille en gobelet. Sol argileux lourd.

Histoire





«Ilex» est le nom latin du houx et renvoie ainsi à l'arbuste qui pousse souvent dans nos jardins, avec ses feuilles vertes persistantes et ses baies rouges. Autrefois, on utilisait son bois pour les poignées du matériel viticole. Depuis 1983, Louis-Philippe Bovard dirige l'entreprise familiale de Cully en dixième génération, sur les rives du lac Léman. Il initia une remise en question de la viticulture traditionnelle, planta de nouveaux cépages, renonça à la fermentation malolactique et se consacra à la production biodynamique. Son esprit pionnier contribue grandement à la renommée du domaine, bien au-delà des frontières nationales.

