Dézaley Rouge Grand Cru 2023

CHF 37.00 | 10 cl = CHF 5.29

Profumi di liquirizia, amarena e caffè. Voluminoso al palato con tannini setosi perfettamente integrati. Gli aromi ricordano la frutta matura, la moka e la viola.



Produttore	Domaine Louis Bovard
Categoria	Vino rosso
Paese	Svizzera
Regione	Vaud
Sottoregione	Dézaley
Classificazione	AOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	70 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	15° - 18°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Merlot, Syrah
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	324251
Adatto a	Manzo, Formaggi a pasta molle, Dessert, Selvaggina

Vinificazione

Maturazione di 18 mesi in barrique. Il vino viene filtrato con bentonite, quindi è vegano.

Terroir

Sedimenti argillosi, ghiaia. Microclima determinato dalla vicinanza delle parcelle al lago di Ginevra, che garantisce umidità e ventilazione costanti.

Storia

Nel 1983, Louis-Philippe Bovard - rappresentante della decima generazione del nome - ha assunto la gestione della tenuta di famiglia, che oggi si estende su 13 ettari. All'avanguardista si deve, tra l'altro, l'introduzione di nuovi vitigni (Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Merlot e Syrah) nella tenuta, ma anche l'invecchiamento degli Chasselas in barrique, la creazione del Conservatoire Mondial du Chasselas (il cui scopo è la ricerca di selezioni più vecchie e di qualità), nonché la creazione di un'importante collezione di vecchie annate di Dézaley. Parallelamente alle alte valutazioni di Robert Parker dal 2015, Louis-Philippe Bovard è stato nominato "Icona del vino svizzero" da Gault & Millau nel 2016, insieme ad altri 5 viticoltori. È anche cofondatore della Baronnie du Dézaley, di Arte Vitis e della Mémoire des Vins Suisses.