



Epesses Terre à Boire 2023

Aromi fumé dominanti e note minerali si legano a sentori di frutti a polpa bianca matura. Al palato si presenta potente e corposo, con una struttura importante.

Produttore	Domaine Louis Bovard
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Vaud
Sottoregione	Lavaux
Classificazione	AOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	70 cl
Gradazione alcolica	12.8 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Chasselas
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	7463
Adatto a	Pesce, Aperitivi



Vinificazione

Maturato in botti di legno su fecce per 8-10 mesi. Il vino viene filtrato con bentonite, quindi è vegano.

Terroir

Terreno ricco e argilloso situato su pendii ripidi con esposizione a sud. I vigneti intorno a Epesses sono noti per la produzione di vini robusti e resistenti.

Storia





Nel 1983 Louis-Philippe Bovard, rappresentante della decima generazione del casato, assunse la gestione della tenuta di famiglia, che oggi si estende su 13 ettari. A questo avanguardista si deve, tra le altre cose, l'introduzione di nuovi vitigni (Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Merlot e Syrah) nella tenuta, ma anche l'invecchiamento del vitigno Chasselas in barrique, la creazione del Conservatoire Mondial du Chasselas (il cui scopo è la ricerca di selezioni più datate e di qualità), nonché la creazione di un'importante collezione di vecchie annate di Dézaley. Oltre alle alte valutazioni di Robert Parker a partire dal 2015, Louis-Philippe Bovard ha ricevuto anche l'appellativo di «Icona del vino svizzero» da Gault & Millau nel 2016, insieme ad altri 5 viticoltori. Inoltre, è cofondatore della Baronnie du Dézaley, di Arte Vitis e della Mémoire des Vins Suisses.

