Ilex Grand Cru 2023

Squisita espressione di Chasselas con grande freschezza e complessità. Naso fruttato con sentori di limone. Al palato, complesso con frutta bianca e note speziate, corpo medio con una buona mineralità.

Produttore	Domaine Louis Bovard
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Vaud
Classificazione	AOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	70 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Chasselas
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	8663
Adatto a	Piatti leggeri, Verdure, Carne di vitello, Manzo, Sushi, Pollame

Vinificazione

Invecchiamento di 10 mesi in botti senza fermentazione malolattica. Il vino viene filtrato con bentonite, quindi è vegano.

Terroir

Vigneto a terrazza sui pendii a ridosso del lago di Ginevra con un'inclinazione del 30-40%. Coltivazione completamente manuale. Densità delle piante di 10'000 viti/ettaro. Potatura ad alberello. Terreno argilloso pesante.

Storia

Ilex è il nome latino dell'agrifoglio e richiama pertanto un albero dei nostri giardini con foglie sempreverdi e bacche rosse, il cui legno era usato in passato per i manici degli strumenti di vinificazione. Dal 1983 Louis-Philippe Bovard è a capo dell'azienda a conduzione familiare, situata a Cully, sul lago Léman, giunta alla decima generazione. Mettendo in discussione la viticoltura tradizionale, Bovard piantò nuovi vitigni, abbandonò la fermentazione malolattica e si dedicò alla produzione biodinamica. Il suo spirito pionieristico ha contribuito in modo incisivo a fargli acquisire popolarità oltre i confini svizzeri.