



Buxus Grand Cru 2023

Eccezionale espressione aromatica del vitigno, dominata da uva spina nera, frutto della passione e pompelmo. Al palato si confermano gli stessi sapori della potenza aromatica intensa, setosa e ricca.

Produttore	Domaine Louis Bovard
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Vaud
Classificazione	AOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	70 cl
Temperatura di degustazione	13° - 15°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Sauvignon Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	8363
Adatto a	Curry, Tartufo, Selvaggina, Pesce di mare, Formaggi stagionati, Formaggi erborinati



Vinificazione

Invecchiato per 10 mesi in barrique, con periodico rimescolamento del vino con le fecce. Il vino viene filtrato con bentonite, quindi è vegano.

Terroir

Nel mosaico dei numerosi terroir di Epesses, una superficie di ghiaia in lieve pendenza su una morena laterale si è rivelata ideale per la coltivazione del Sauvignon Blanc. I vini che ne risultano esprimono pienamente le caratteristiche del vitigno, alla pari dei grandi vini francesi.

Storia





Buxus è il nome latino del bosso, il cui profumo del fogliame è uno degli aromi principali del vitigno Sauvignon. 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.

