Ribex 2023

Il Ribex incarna l'ambizione di portare questo vitigno del Vaud a un altissimo livello di espressività. Aromi di agrumi con un pizzico di cassis. Al palato presenta una freschezza esotica (mango e litchi), oltre a vivacità ed elegante mineralità.

Produttore	Domaine Louis Bovard
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Vaud
Classificazione	AOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	70 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Sauvignon Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	8463
Adatto a	Piatti a base di asparagi, Pesce, Pesce di mare, Risotto, Curry

Vinificazione

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

Terroir

Terreno di ghiaia argillosa e calcarea.

Storia

Il nome Ribex fa riferimento alla pianta di ribes, il cui aroma caratterizza questa cuvée. Nel 1983 Louis-Philippe Bovard, rappresentante della decima generazione del casato, assunse la gestione della tenuta di famiglia, che oggi si estende su 13ettari. 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.