



"Clos du Boux" AOC Grand Cru Epages

Luc Massy Vins
Schweiz, Waadt

Vinifikation

Handlese und Selektion, Gärung bei tiefen Temperaturen, Ausbau für 5 Monate im Edeltank

Charakter

Strahlendes Goldgelb mit hellem Rand; ausdrucksstarkes Bouquet mit Noten von Lindenblüten, Stachelbeeren und duftende Blüten, traumhaft balanciert; am Gaumen kontrierte Frucht mit grosser Fülle, feiner Textur und Crèmigkeit, Hauch von Gewürzen, mineralische Nuancen und etwas Brioche; subtile, elegante Bitternote akzentuiert die Länge, sehr anhaltend und elegant im Finale

Terroir

Das Familienwohnhaus Clos du Boux ist umgeben von einem 1,7 Hektaren grossen Rebberg, dem einzigen Clos in der Produktionszone Epages. Der Ort ist perfekt exponiert, die lehmhaltigen und tiefgründigen Böden erinnern an die des Calamin.

Geschichte

Verlässt man den Dorfkern von Epages und folgt der Route de Corniche Richtung Westen, erblickt man auf der rechten Seite hoch oben, mitten in den Reben, ein prachtvolles Herrschaftshaus aus dem 17. Jahrhundert. Das ist der stolze Besitz der Familie Massy. Dazu gehört nicht nur das Haus, sondern auch der einzigartige, ummauerte Clos du Boux. Seit Ende des 19. Jahrhunderts ist die Familie Massy hier ansässig und besitzt heute insgesamt 8 Hektaren Rebland in den Gemeinde-Appellationen Epages, Saint-Saphorin und Dézaley.

Konsumhinweis

Fisch, Gemüse-Terrinen, Sushi, Käse-Kuchen
Unser spezieller Tipp: gebackene Egli-Filet (Filet de Perche)

Technische Details

Traubensorten:	100% Chasselas / Gutedel
Trinkreife:	2023 - 2026
Alkohol:	12.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite



Bewertungen

2022	Falstaff	91/100
2021	Falstaff	92/100

