

Domaine:	Domaine Antoine BOVARD
Nom du vin:	Retour aux Sources
Millésime:	2023
Appellation:	Epeses
Région géographique:	Vaud
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Chasselas
Teneur en alcool:	12.5%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	10 ans environs
Sols:	Argilo-calcaire
Météo annuelle:	Hiver pas très froid, printemps assez beau mais frais, belle floraison, été caniculaire suivi par un bel automne pour les vendanges
A la vigne:	Vigne cultivée sur fil en taille Guyot. Vin issu du terroir dit "L'allemande" en Dézaley avec des vignes plantées en 1984
Vinification:	Démarrage de la fermentation sur un levain, vendanges à la main, pressurage direct, clarification des jus statique, FA & FML
Mon ressenti:	Nez gourmand, droit, rond exprimant magnifiquement le Chasselas sur des touches briochées et agrumes . La bouche et soyeuse, ronde, veloutée se terminant sur de beaux amers. En résumé, ns sommes en présence d'un vin de gastronomie doté d'une bel aura
Accords:	Fera merveille à l'apéro ainsi que sur un poisson ou un filet mignon à la crème
Remarques:	Il s'agit du deuxième millésime nature de Denis BOVARD

