

Buxus Sauvignon Blanc Grand Cru AOC

Collection Louis-Philippe Bovard

Vignoble

Vignoble en terrasse de faible pente. Culture manuelle. Densité de plantation 9'000 cep/s/hectare. Rendement 0,7 kg/cep.

Terroir et sol - climat

Un sol de graves dans une zone très limitée de l'appellation d'Epesses propice à la culture de Sauvignon Blanc et confère au vin une structure et une plénitude jugée exceptionnelle. Les vins qui en sont issus ont une expression intense du cépage à l'égal des grands vins de la Loire (F).

Vinification

Elevage en barrique pendant 10 mois avec bâtonnage régulier.

Alcool

14% vol

Dégustation

Intenses arômes de cassis, de groseilles verte ou de fruits exotiques (mangue, litchi). En bouche, le vin développe les mêmes saveurs intenses, suaves et riches.

Garde

7 à 10 ans

Accords mets et vin

Selon le millésime l'élevage en barriques de chêne enrichit le vin qui se accorde idéalement avec les fruits de mer, le foie gras, le curry ou un vieux Gruyère.

Histoire

Le nom « BUXUS » signifie buis en latin. L'odeur des feuilles de cet arbuste est l'un des arômes majeurs du Sauvignon blanc.

Le Domaine

C'est en 1983 que Louis-Philippe Bovard -10ème génération du nom- a pris la tête de ce Domaine familial de 13 ha.