



## CAVE DE BEAUVOIR

**EPESSSES**  
**Epesses AOC Lavaux**  
**Cave de Beauvoir S.A.**  
**Aigle, Suisse**



**Provenance**  
 Epesses , Lavaux, Suisse

**Cépage(s)**  
 Chasselas

**Dégustation**  
 Robe: jaune doré  
 Bouquet: vin puissant aux notes minérales  
 Palais: corsé, rond et structuré

**Spécificité(s)**  
 Vinification traditionnelle

**Température de service**  
 12°C

**Accords gastronomiques**  
 Accompagne idéalement le poisson, les viandes blanches, les fromages à pâte dure

**Durée de garde**  
 1-3 ans

**Herkunft**  
 Epesses, Lavaux, Schweiz

**Traubensorte(n)**  
 Chasselas

**Degustation**  
 Farbe: Goldenes Gelb  
 Bouquet: Kräftig, mineralisch  
 Gaumen: Kraftvoll, gut strukturiert

**Eigenheit(en)**  
 Vinifizierung: Nach traditioneller Art

**Trinktemperatur**  
 12°C

**Idealer Begleiter zu**  
 Fischspeisen, weissem Fleisch, Hartkäse

**Reifungspotential**  
 1-3 Jahre



**SCHENK**  
 LES EXPERTS DU VIN

**SCHENK S.A. - Place de la Gare 7 - CH - 1180 ROLLE**  
 Tél : 021/822 02 02 Fax : 021/822 03 03  
 Internet: [www.schenk-wine.ch](http://www.schenk-wine.ch)  
 Mail: [schenk@schenk-wine.ch](mailto:schenk@schenk-wine.ch)