

## Clos du Rocher Rouge Grand Cru 2017

Yvorne, Chablais AOC

Schweiz › Waadt › Chablais

Reifungspotential : 3 - 4 Jahre  
% Alkoholgehalt : 14.00°



### Auszeichnung

Expovina - August 2019



### Rebsorte(n) :

Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

### Degustationsnotizen

**Auge** : Intensives, dichtes Dunkelrot mit violetten Reflexen.

**Nase** : Ausschweifend und komplex, mit Aromen schwarzer Beeren (Cassis und Holunder), vermählt mit einem Hauch Pfeffer und Kakao.

**Gaumen** : Dieser vollmundige Grand Cru verfügt über weiche komplexe Aromen, Reichhaltigkeit, dichte Tannine.

### Gastronomie

Pasta- und Reisgerichte, Grilladen, Geflügelgerichte im Ofen geschmort, gegrillt oder gebraten, Wildspezialitäten, sahnige Weichkäse.

### Terroir

Das Clos du Rocher, Ausnahmeweingut in Yvorne, windgeschützt am Felsen in Südhanglage, mit Rebterrassen auf Moränen- und Geröllböden.

### Weinbereitung

Traditionelle Weinbereitung, Barrique-Ausbau während rund 15 Monaten.

### Önologe(n)

André Hotz