



Valeyres-sous-Rances, Côtes-de-l'Orbe AOC Domaine du Manoir Grand Cru 2018

 Ursprung

Schweiz, Waadt

 Rebsorte(n)

Gamay

 Weinstil

fruchtig, elegant,

 Reifungspotential

2 - 4 Jahre

Serviertemperatur

12 - 14 °

seidig
Alkoholgehalt

13.00% vol.

Degustationsnotizen

 Auge

Dichtes, leuchtendes Tiefrot.

 Nase

Delikat, elegant, blumig mit einem Hauch Kirschkernaroma.

 Gaumen

Prächtige Struktur, fruchtig und lebhaft.

Servier-Empfehlungen

Charcuterie, provençalische Küche, Coq au Vin, Truthahn an Morchelsauce, Bondue Bourguignonne oder Bacchus, Lammkarree, Greyerzer, Brie, Birnenkuchen.

Önologe(n)

 Léonard Pfister

Eigenschaften

 Weinbauregion

Die Weinberge der Domaine du Manoir umfassen 20 Hektaren am Südhang des Waadtländer Juras in Valeyres-sous-Rances. Sie fassen auf schweren Böden, mit hohem Eisen- und Kalkgehalt.

 Weinbereitung

Traditionelle Weinbereitung, Ausbau in Stahltanks.