

Domaine du Manoir Grand Cru Assemblage Rouge 2016

Valeyres-sous-Rances, Côtes-de-l'Orbe AOC

Suisse > Vaud > Côtes-de-l'Orbe

Garde :
2 - 4 ans

% Vol :
13.00°



Cépage(s) :

Gamaret, Gamay, Garanoir

Note de dégustation

Robe : Brillante, d'un rouge soutenu.

Nez : Fin et élégant, très floral avec une touche de noyaux de cerise.

Palais : Fruité et vivace, doté d'une belle structure et d'une finale veloutée et racée.

Accords mets-vin

Charcuterie, mets à la provençale, coq au vin, pintade aux morilles, fondue bourguignonne ou Bacchus, carré d'agneau, gruyère, épaisse, tarte au vin cuit.

Terroir

Situés au pied du Jura vaudois à Valeyres-sous-Rances, ces 24 hectares de vignes sont généralement orientés plein sud et profitent d'un climat assez sec. L'ensemble du domaine est caractérisé par une déclivité des parcelles assez forte et des sols argilo-calcaires convenant parfaitement à un encépagement varié.

Vinification

Traditionnelle en cuves.

Œnologue(s)

André Hotz