

Clos des Rennauds Arvine 2017

Grand Cru Yvorne, Chablais AOC

Suisse > Vaud > Chablais

Garde :
3 - 6 ans

% Vol :
13.50°



Cépage(s) :

Arvine

Note de dégustation

Robe : Lumineuse d'un beau jaune paille.

Nez : Exprime à merveille le terroir dont il est issu avec ses arômes d'agrumes et de rhubarbe.

Palais : D'une structure généreuse, avec en finale, une touche saline si typique du cépage.

Accords mets-vin

Terrine de foie gras, homard, autres crustacés, truite à l'oseille, volaille, rebibes, gâteau au vin.

Terroir

Au cœur du Chablais, le petit vignoble du Clos des Rennauds est cultivé selon des méthodes se rapprochant de la biodynamie. L'utilisation d'intrants d'origine naturelle et l'observation des rythmes lunaires et planétaires sont à la base de cette culture.

Vinification

Vinifié et élevé en cuves ovoïdes.

Œnologue(s)

André Hotz