

## Clos des Rennauds Riesling 2016

Grand Cru Yvorne, Chablais AOC

Suisse > Vaud > Chablais

**Garde :**  
4 - 8 ans

**% Vol :**  
12.50°



### Cépage(s) :

Riesling

### Notes de dégustation

**Robe :** Jaune clair aux reflets miel.

**Nez :** Aux arômes intenses de pêche blanche et de melon.

**Palais :** D'une attaque vive et se terminant sur une finale soutenue, tout en finesse.

### Accords mets-vin

Apéritif, asperges, huîtres, accras de morue, crabe farci, coquillages, cailles rôties, curry d'agneau aux fruits, colombo de mouton.

### 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