

Le Pot du Capitaine

Yvorne, Chablais AOC

Suisse > Vaud > Chablais

Garde :
2 - 3 ans

% Vol :
13.00°



Cépage(s) :

Pinot Noir, Gamay, Garanoir

Notes de dégustation

Robe : Rouge rubis.

Nez : Arômes intenses de fruits tels que la fraise et la framboise, soutenus par des notes épicées (cannelle).

Palais : Racé, charpenté et doté d'une belle structure tannique et d'une finale fine et élégante.

Accords mets-vin

Carpaccio de bœuf, terrine de gibier, poissons grillés, viandes rouges, gratin de légumes, quiche lorraine, fromages à pâte molle.

Terroir

Le vignoble est planté sur un sol perméable et plutôt pauvre, argileux et graveleux.

Vinification

Vinification traditionnelle.

Cœnologue(s)

André Hotz