

"La Bastide" Yvorne Grand Cru 2017

Chablais AOC (carton 1 bt.)

Suisse > Vaud > Chablais

Garde :
2 - 4 ans

% Vol :
13.00°



Cépage(s) :

Pinot Noir, Gamay, Garanoir

Notes de dégustation

Robe : Sombre d'un rouge rubis.

Nez : D'une belle richesse aromatique avec des notes fruitées et légèrement épicées.

Palais : Élégant et racé doté d'une solide charpente et de tannins bien mûrs. Il allie la finesse et la noblesse du Pinot au fruit du Gamay.

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 de la Bastide surplombe Yvorne et la plaine du Rhône. Son terroir est argileux, graveleux et plutôt pauvre et perméable.

Vinification

Traditionnelle, élevage de 6 mois en foudres de chêne.

Œnologue(s)

André Hotz