

Clos du Rocher Grand Cru 2017

Yvorne, Chablais AOC, Bouchon DIAM

Suisse > Vaud > Chablais

Garde :
3 - 4 ans

% Vol :
12.50°



Distinctions

Grand Prix du Vin Suisse - August 2018



Cépage(s) :

Chasselas

Note de dégustation

Robe : Limpide et brillante d'un beau jaune doré.

Nez : Profond et complexe aux notes fruitées.

Palais : Charpenté et suave avec des notes minérales, alliant ampleur, race et finesse.

Accords mets-vin

Terrine de brochet au cerfeuil, poissons du lac meunière, lotte, rôti de porc, fromages de nos alpages, vacherin Mont d'Or.

Terroir

Yvorne, la plus grande commune viticole vaudoise, se distingue par son terroir au sol graveleux et argilo-calcaire. En 1584 l'éboulement d'un massif rocheux détruisit presque complètement le village. Cet éboulis constitue dès lors son terroir, qui confère au Chasselas des traits de caractère uniques. Le Clos du Rocher, un vignoble hors pair, est adossé à la roche et abrité des vents froids. Il bénéficie d'une exposition plein sud.

Vinification

Vendanges à parfaite maturité, vinification traditionnelle, élevage en vases de bois.

Œnologue(s)

André Hotz