

"Près Roc" Yvorne 2018

Chablais AOC

Suisse > Vaud > Chablais

Garde :
2 - 3 ans

% Vol :
12.80°



Cépage(s) :

Chasselas

Notes de dégustation

Robe : Jaune soutenu avec des reflets argentés.

Nez : Dominé par des notes minérales, de craie et de pierre à fusil et agrémenté de notes florales comme le tilleul et le genêt.

Palais : Riche et très rond, soutenu par une acidité fraîche et juvénile et doté d'une finale harmonieuse et persistante.

Accords mets-vin

Hors-d'œuvre, artichauts, asperges, terrine de féra aux groseilles, vol-au-vent, omble chevalier, truite, viandes blanches, croûte au fromage, fromages racés.

Terroir

Les raisins de ce noble cru sont issus de vignes en pente douce au cœur du prestigieux vignoble d'Yvorne sur un sol graveleux et argilo-calcaire. Nos vignerons les cultivent avec grand soin et veillent à une stricte limitation de la récolte afin de garantir un vin d'un haut niveau de qualité.

Vinification

Traditionnelle, élevage en vases de bois et en cuves inox

Œnologue(s)

Léonard Pfister