

"La Bastide" Yvorne Grand Cru 2018

Chablais AOC

Suisse > Vaud > Chablais

Garde :
2 - 4 ans

% Vol :
13.50°



Cépage(s) :

Pinot Noir, Gamay, Garanoir

Notes de dégustation

Robe : Sombre d'un beau 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 tanins bien mûrs. Il allie la finesse et la noblesse du Pinot au fruit du Gamay, et le Garanoir lui confère sa richesse.

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