

## Clos du Rocher, Grand Cru Yvorne AOC Chablais 2018



**Région viticole**

Suisse, Vaud

**Cépage(s)**

Chasselas

**Notes de dégustation**

Apparence

Belle robe jaune clair

Nez

Fruité et élégant

Palais

Charpenté et suave avec des notes minérales

Finale

Allie ampleur et finesse

**Vin et mets**

Accompagne volontiers apéritifs, amuse-bouches, hors d'oeuvres, terrines de crustacés, poissons du lac et des rivières, viandes blanches ou plateaux de fromages.

**Température de service**

10 - 12° C

**Garde**

3 - 4 ans

**Teneur en alcool**

12.5% vol.

**Emballage**

Cartons de 12 bouteilles vaudoises 37,5 cl et 75 cl, cartons de 6 bt. 150 cl, carton d'une bt. 300 cl - Bouchon à vis : 37,5 cl et 75 cl - Bouchon liège : 150 cl et 300 cl

**Terroir**

Issu du vignoble en terrasses Obrist, comprenant 10 ha, adossé aux rochers, à l'abri des vents, bénéficiant d'un microclimat extraordinaire, sur sol graveleux, peu profond et plutôt maigre (calcaire environ 15 à 20 %), relativement bien pourvu en magnésie.

**Climat**

Les conditions douces et humides du printemps se montrent propices à la croissance de la vigne. À partir du 10 juin une longue période de canicule débute. Il s'ensuit un mois d'août froid et pluvieux qui débouche sur un mois de septembre plus chaud que la normale.

**Oenologue**

André Hotz

**Vinification**

Traditionnelle, élevage en vases en bois.