

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.