

DOMAINE DE LA PIERRE LATINE

Yvorne Grand Cru AOC

L' Yvorne Waadt



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Domaine de la Pierre Latine
Traubensorten:	Chasselas (Gutedel)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-10°

Brillante Farbe mit goldenen Highlights. Ein starker Repräsentant des Terroirs Yvorne. Am Gaumen strukturiert, reich und voller Frische, entwickelt eine schöne Mineralität. Im Abgang fruchtig und lang.

Empfehlung

Der klassische Aperitif Wein, dazu ein paar Schinkengipfeli, Quiches, Pastetchen, aber auch zu Süsswasser Fisch, Geflügel und natürlich Käsegerichten wie Fondue und Raclette.

Produzent

In den Waadtländer Weinbergterrassen von Yvorne, zwischen 410 und 600 M.ü.M., produziert Philippe Gex klar strukturierte, fürs Chablais typische, sehr frische und mineralische Weine. In Ollon setzt sich sein Wirken fort und in Aigle erstand er mit seinem Freund und Berater Bernard Cavé den schon länger begehrten, «heiligen» Weinberg Clos du Crosex Grillé in Steillage. Ein richtiger, mit Mauer begrenzter «Clos». Ihr Stolz, ihr Grand Cru, bestockt mit Chasselas und Syrah, der zum einen Teil traditionell, zum anderen in Amphoren ausgebaut wird. Der Chasselas Clos du Crosex Grillé, Cuvée des Immortels wurde denn auch in die Kollektion der Mémoire-des-Vins-Suisses-Weine aufgenommen. Eine Bestätigung ihrer Einschätzung und Bemühungen.