



CHASSELAS, "EN BAYEL" FÉCHY GRAND CRU, LA CÔTE AOC

Cave Claire Obscur, Perroy, Waadt

2022



Gelbfruchtig, frisch und mineralisch mit einem leicht salzigen Abgang der direkt Lust auf das nächste Glas macht.

Die 35 Jahre alten Reben stammen aus der En Bayel Grand Cru Lage in Féchy. Sie wachsen auf ton- und kalkhaltigem Schiefer und Mergel und so bringt er eine klare und strukturierte Mineralik mit salzigen Anklagen. Maryline Taurian produziert ihre biologischen Weine mit viel Sorgfalt und Handarbeit und ohne Zusatz chemischer Pestizide oder Fungizide in Ihrem 5 Hektar grossen Familien Weingut in Perroy am Genfersee.

Land / Region:	Schweiz / Waadt
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Chasselas
Alkohol in %:	12
Böden:	Kalkstein
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro, Etivaz-Käse



CAVE CLAIR OBSCUR



Mit Leidenschaft, Respekt zur Umwelt und den Reben sowie viel Handarbeit bringt Maryline Taurian trinkfreudige und ausdrucksstarke Weine hervor. Biologisch in ihrer Arbeit und mit dem Anspruch dem Wein möglichst viel Raum zu lassen um die unterschiedlichen Böden und Bedingungen der Jahrgänge ehrlich und ohne synthetischer Nachhilfe abzubilden.

In Perroy VD direkt am Genfersee liegt das 5 Hektar grosse Familien Weingut Cave Clair Obscur, dass von Maryline Taurian geführt wird. Ihre Weinberge liegen in den Gemeinden Perroy, Mont-sur-Rolle und Féchy im Waadtland. Dort produziert Sie mit Fokus auf Chasselas aber auch mit einer Handvoll roten Rebsorten ausdrucksstarke Weine mit viel Handarbeit und Respekt für die Umwelt und die Biodiversität. Sie verzichtet auf den Einsatz synthetischer Pestizide und Fungizide und arbeitet minimal Invasiv sodass sich die unterschiedlichen Terroirs und Jahrgänge entfalten können.