



CHASSELAS, PERROY GRAND CRU, LA CÔTE AOC MAGNUM

Cave Claire Obscur, Perroy, Waadt

2022



| | |
|------------------------|---|
| 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.