Roche-Audran

Côtes du Rhône blanc "Cuvée César"

2024, 750 ml

Frankreich, Rhone (Süd)

9910204107

Grenache blanc, Viognier

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Tarte mit karamellisierten Zwiebeln (vegetarisch)

Leicht angebratene Jakobsmuscheln mit Grapefruit-Beurre blanc und Fenchelgrün (Meeresfrüchte)

Seeigelrisotto (Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 02.03.2026

Information um Wein
Der weiße *César* von Vincent Rochette ist eine Cuvée aus Grenache Blanc, Viognier, Clairette und Bourboulenc. Die rund 30 Jahre alten Reben stehen vor allem in Buisson in einem vier Hektar großen Weinberg, der von Lehm und Kalk im Unterboden sowie von alluvialem Schwemmland und Kies im Oberboden geprägt ist. Der Ertrag liegt bei etwa 30 hl pro Hektar. Der Wein wird spontan vergoren und reift über neun Monate zu einem Drittel in Fässern von 225 Litern und zu zwei Dritteln in Fässern von 600 Litern.

Farbe
mittleres Strohgelb

Nase
Die weiße *Cuvée César* ist ein lebendiger und duftiger Vertreter eines Weißweines der Südrhône. Der Duft ist dezent und doch in seiner Art intensiv. Er setzt sich zusammen aus gelben Birnen, weißem Pfirsich, etwas Zitrone, Jasmin, Koriandersaat, mediterranen Kräuter, Gestein und Grapefruitzesten.

Gaumen
Der Ausbau im Holz gibt dem *César* eine wunderbar cremige Textur und einen Hauch von Vanille. Der Wein besitzt eine feine Süße von der reifen, saftigen, fleischigen Frucht von Birnen und auch vom Extrakt. Gleichzeitig verfügt der Wein über eine durchaus prägnante Säurestruktur und feine, lebendige Mineralität. Vincent Rochette hat hier einen sinnlichen Wein mit einer wunderbaren Balance geschaffen.