



**Roche-Audran**

# *Côtes du Rhône blanc "Cuvée César"*



2022, 750 ml



Frankreich, Rhone (Süd)



9910204095



Grenache blanc, Viognier

Alkoholgehalt:

13,0 %



## **Speisempfehlungen**

von Christoph Raffelt

- Tarte mit karamellisierten Zwiebeln (vegetarisch)
- Leicht angebratene Jakobsmuscheln mit Mandarinen-Butter und Fenchelgrün (Meeresfrüchte)
- Seeigelrisotto (Meeresfrüchte)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.04.2025

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**

intensives Strohgelb

## **Nase**

Die weiße Cuvée César ist ein klassischer Vertreter eines Weißweines der Südrhône. Der Duft ist betörend und setzt sich zusammen aus reifen gelben Birnen und Nashi-Birnen, reifem weißem Pfirsich und etwas Cantaloupe-Melone, Jasmin, Holz und Vanille, Fenchel, Koriandersaat und Anis, mediterranen Kräutern, Gestein und Anklängen von Akazienhonig.

## **Gaumen**

Der Ausbau im Holz gibt dem César eine wunderbar cremige Textur, einen Hauch von Vanille und Karamell. Der Wein besitzt eine innere Süße von der reifen Frucht und vom Extrakt. Gleichzeitig verfügt er über eine klare Säurestruktur, die für einen angenehmen Druck am Gaumen sorgt. Vincent Rochette hat hier eine wunderbare Balance geschaffen in diesem hedonistischen Weißwein des Südens.