

## Roche-Audran

# *Côtes du Rhône Rouge* *"Cuvée César" AOC*

 , 750 ml

 France,

 9910204084



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

**Große Fleischtomaten aus dem Ofen, gefüllt mit  
Zucchini, Reis, Thymian und Knoblauch**  
(Gemüse & Vegetarisch)

**Geröstete Ente mit geröstetem Wurzelgemüse und  
Orangen**  
(Geflügel)

**Nacken vom Noir de Bigorre mit Dörrobstfüllung**  
(Fleisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 28.03.2023

## Information um Wein

Der rote *César* von Vincent Rochette besteht zu 100 % aus Grenache. Die 80 bis 100 Jahre alten Reben stehen in den Coteaux Versant Nord in einem drei 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 35 hl pro Hektar. Der Wein wird spontan vergoren und reift über zwölf Monate in 50-Hektoliter-Fudern aus Tronçais-Eiche.

## Farbe

leicht transparentes Kirschrot mit dunklen Reflexen

## Nase

Die *Cuvée César* duftet nach saftig süßen Himbeeren, Walderdbeeren und Kirschen. Die Grenache bringt ihre typischen Süßholz-Lakritze-Noten mit, die sich neben der reifen, leicht gekochten Frucht aber eher subtil zeigen. Dafür gibt es etwas Thymian, Minze, Vanille, Zeder und eine Note, die an Cherry-Coke erinnert.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt die Cuvée angenehm fest mit einem feinkörnigen, aber markanten Tannin und einer lebendigen Säure. Die Frucht reicht von den erwähnten Himbeeren und Walderdbeeren bis zu sonnenverwöhnten roten Pflaumen. Kirschen findet man nicht nur als Frucht, sondern auch als Kirschsafft. All das wirkt präzise und klar, kraftvoll und elegant mit viel Frische und Saftigkeit und natürlich auch mit der typischen Wärme der Region.