Roche-Audran

Côtes du Rhône Rouge "Cuvée César" AOC

2020, 750 ml

Frankreich, Rhone (Süd)

9910204097

Grenache

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

- Große Fleischtomaten aus dem Ofen, gefüllt mit Zucchini, Reis, Thymian und Knoblauch (vegetarisch)
- Lammkeule mit schwarzer Oliventapenade und Puy-Linsen (Lamm)
- Boeuf des Mariniers du Rhône (Fleisch, Rind)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.04.2025

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 Rubinrot

Nase
Die Cuvée César ist ein duftiger Wein, der eine wunderbare Melange aus reifer, süßer Frucht und Gewürzen bildet. Er erinnert an dunkle Himbeeren und Walderdbeeren, etwas Brombeere und Kirschen, dazu an einen Hauch Nelke, Zimt und Wacholder in Verbindung mit Thymian, Rosmarin und Zeder.

Gaumen
Am Gaumen wirkt César saftig und sinnlich mit viel reifer, dunkler Frucht, einem geschliffenen Tannin, das an die Oberfläche von gebranntem Ton erinnert, sowie einer präsenten, reifen Säure. Der Wein besitzt Kraft und Tiefe, Wärme und Opulenz, findet aber seine Mitte, wirkt gleichzeitig frisch und klar. Ein feinwürziger, spannungsvoller Grenache Noir.