



CHASSELAS "NON FILTRÉ", PERROY GRAND CRU, LA CÔTE AOC

Cave Claire Obscur, Perroy, Waadt

2023



Apfel, Birne, Quitte, Orangen- und Weisse Blüten. Mandel Anklänge und nasser Stein mit guter Struktur im Abgang.

Die Trauben für den Chasselas "Non Filtré" waschen in der Waadtländer Appellation La Côte auf tonhaltigen Kalkböden in den Perroy Grand Cru Lagen. Maryline arbeitet in ihrem Rebberg strikt biologisch unter Anwendung biodynamischer Prinzipien. Im Glas ist eine leichte Trübung wahrnehmbar, da Maryline den Wein vor der Abfüllung nicht filtriert. Der Chasselas "Non Filtré" zeigt sich strukturiert und vielschichtig im Abgang und bleibt dennoch Frisch mit hohem Trinkfluss.

Land / Region:	Schweiz / Waadt
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Chasselas
Alkohol in %:	11.5
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.