

CLOS DU CHÂTELARD

APICIUS, VIEILLES VIGNES - GRAND CRU

VILLENEUVE - CHABLAIS AOC



DOMAINE ET TERROIR

Agrippé aux contreforts des Alpes sur un coteau très abrupt, niché dans un site de rocs et de falaises, ce Clos de près de 8 hectares en terrasses, ceint d'imposants murs de pierres, bénéficie d'un superbe microclimat propice à la culture d'une grande diversité de cépages nobles.

Superficie : 8 ha

Sol : moraines alpines, glacio-torrentielles et éboulis de moraine

Altitude : 400-600 mètres. Coteau en forte pente (45% de moyenne)

Densité de plantation : 12'000 pieds/ha

Exposition : sud ouest

VIGNE ET CAVE

Depuis de nombreuses années, une viticulture respectueuse de l'environnement est pratiquée sur l'ensemble du domaine. Suivi parcellaire des maturités pour le choix de la date de récolte, rendements limités à la vigne, vendanges manuelles avec tri des raisins en caissettes afin de préserver l'intégrité des baies, puis deuxième tri à la cave. Cuvaison de trois semaines environ. Elevage sur lies fines en barriques de chêne pendant 18 mois environ.

DÉGUSTATION

Robe pourpre très soutenue. Au nez, belle concentration aromatique de petits fruits noirs avec des notes de cerise noire, mûre, cacao et réglisse. Bouche charnue et complexe avec beaucoup de gras. Structure élégante grâce à des tanins bien soyeux. Belle finale persistante empreinte de minéralité.

A TABLE

Grand vin qui accompagnera viandes braisées, Châteaubriand, agneau, canard colvert, médaillons de cerf, risotto aux champignons, fromages pas trop corsés.

Appellation: Grand Cru, Villeneuve, Chablais AOC

Cépage: Merlot

Potentiel de garde: 12-15 ans et plus selon les millésimes

Alcool: 13,5% vol.

Température de Service: 14-16°C



CHARLES ROLAZ

HAMMEL - TERRES DE VINS

LES CRUZ, 1180 ROLLE - TEL. 021 822 07 07

WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS