

DOMAINE DE CROCHET

MERLOT - GRAND CRU

MONT-SUR-ROLLE - LA CÔTE AOC



DOMAINE ET TERROIR

Ce Domaine de 10 ha, pratiquement d'un seul tenant, fait figure de pionnier en terre vaudoise par la diversité de son encépagement. La réputation de ses vins est due à un terroir remarquable réunissant l'ensemble des facteurs qualitatifs définissant un Grand Cru.

Superficie : 10 ha

Sol : moraine rhodanienne, graveleux argilo-sableux, très caillouteux et calcaire en profondeur

Altitude : 450 mètres

Densité de plantation : 7'700 pieds/ha

Exposition : sud, sud-est, avec pentes moyennes (20%)

VIGNE ET CAVE

Récolte manuelle en caissettes, tri sévère des raisins, petits rendements, vendange partiellement ou totalement égrappée. Longue cuvaison, élevage de 16 à 18 mois en barriques de chêne.

DÉGUSTATION

Robe grenat très soutenu, presque noir. Bouquet de petits fruits noirs (cerise noire et cassis) avec des notes florales et épicées et une touche empyreumatique (torréfaction). Bouche ronde et charnue bien soutenue par des tanins en train de se fondre mais déjà soyeux. Finale très persistante.

A TABLE

Champignons d'automne, gibier en sauce, lièvre, filet de sanglier, dinde, épaule d'agneau, rognons, truffe noire, porc aux cinq épices.

Appellation: Grand Cru, Mont-sur-Rolle, La Côte AOC

Cépage: Merlot

Potentiel de garde: 12 ans et plus

Alcool: 13.5% vol.

Température de service: 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