

CHÂTEAU DE TRÉVELIN

ALTESSE - GRAND CRU

AUBONNE - LA CÔTE AOC



DOMAINE ET TERROIR

Magnifique Domaine d'un peu plus de 7 ha situé au flanc d'un coteau exposé en plein midi. Vignoble cultivé selon les méthodes strictes de la production intégrée.

Superficie : 7 ha

Sol : calcaire sur moraine caillouteuse

Exposition : plein sud

Altitude: 450 mètres

VIGNE ET CAVE

Ce cépage rare n'est pratiquement cultivé qu'en Savoie française et sur l'arc lémanique. Les Savoyards l'appellent souvent "Roussette" car les raisins ne sont mûrs que quand ils ont pris une teinte rousse.

Depuis de nombreuses années une viticulture respectueuse de l'environnement est pratiquée sur l'ensemble du domaine. Vendanges manuelles en cagettes, tri sévère des raisins, petits rendements, fermentation lente, élevage sur lies en barriques, filtration légère.

DÉGUSTATION

Robe or paille. Nez aromatique complexe de fleurs blanches, citron confit et mangue. La bouche offre des fragrances fruitées intenses de zestes d'agrumes et épices (poivre blanc). Finale bien structurée, très persistante à légère impression saline. Bon potentiel de garde.

A TABLE

Terrines, plats végétariens, poissons du lac (omble chevalier, fera, truite) et de mer, crustacés, viandes blanches, volailles, fromages.

Appellation: Grand Cru - Aubonne, La Côte AOC

Cépage: Altesse

Potentiel de garde: 7 ans et plus selon les millésimes

Alcool: 13% vol.

Température de service: 10-12°C



CHARLES ROLAZ

HAMMEL - TERRES DE VINS

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

WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS