

# CLOS DU CHÂTELARD

LE CLOS BLANC - PREMIER 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 : 450-600 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. Pressurage très doux dans le respect du fruit. Après sédimentation naturelle, lente fermentation, puis élevage sur lies fines en tonneaux de chêne et cuves. Filtration légère.

## DÉGUSTATION

Robe jaune pâle à reflets verts. Bouquet très fin, floral (aubépine, tilleul), fruité (agrumes) et épicé (citronnelle), associé à des caractères évoquant l'ardoise et le silex, signature d'un terroir assez viril. Les saveurs sont, par leur harmonie, à la hauteur des arômes. Disposant d'une jolie vivacité, le vin se déroule longuement en bouche avec beaucoup de continuité, s'épanouissant dans une finale complexe minérale, fidèle expression de son territoire. Un vin de grand terroir bâti pour une garde de 10 ans et plus.

## A TABLE

Asperges, artichauts, poissons du lac ou de rivières, fruits de mer, sushi, sashimi, ris de veau, viandes blanches, Emmental, tomme, Gruyère, Vacherin.

Appellation: 1er Grand Cru, Villeneuve, Chablais AOC

Cépage: Chasselas

Potentiel de garde: 10 ans et plus

Alcool: 12% 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