

CLOS DU CHÂTELARD

EXTASIS ROUGE - 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, puis deuxième tri à la cave. Longue cuvaison avec vinification de Type Ripasso (2ème fermentation sur marc de raisins passerillés). Elevage en barriques de chêne, 12 mois.

DÉGUSTATION

Robe soutenue violacée aubergine. Au nez, le vin séduit d'emblée par sa grande profondeur aromatique où les fragrances fruitées florales se marient admirablement à un boisé noble (chêne) légèrement fumé, rehaussé par de fines notes balsamiques (vanille, réglisse). En bouche, la riche palette de saveurs impressionne par son extrême diversité : fruits noirs (mûre, cerise, myrtille), puis épices douces (poivre noir, muscade, curcuma, vanille) accompagnées de notes torréfiées (café, moka), le tout se terminant sur une belle finale minérale complexe.

A TABLE

Un vin puissant, d'une belle structure harmonieuse à déguster avec pâté et terrine de gibier, volaille, abats, côtelettes d'agneau, filet de bœuf aux champignons, pâtes diverses, travers de porc aux cinq épices, canard laqué, fromages à pâte dure, châtaignes, chocolat noir.

Appellation: Grand Cru, Villeneuve, Chablais AOC

Cépage: Cabernets et cépages divers

Potentiel de garde: 7 ans et plus

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