

DOMAINE DE FISCHER

CHASSELAS - GRAND CRU

FÉCHY - LA CÔTE AOC



DOMAINE ET TERROIR

Magnifique Domaine de 7,5 ha situé au flanc d'un coteau exposé en plein midi. Vignoble complanté du noble cépage de Chasselas cultivé selon les méthodes strictes de la production intégrée (label Vinatura).

Superficie : 7,5 ha

Sol : graveleux, argilo-calcaire

Altitude : 450 mètres, coteau en pente 30% de moyenne

Exposition : sud

Densité de plantation : 7700 pieds/ha

VIGNE ET CAVE

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. Filtration légère.

DÉGUSTATION

Ce vin à robe jaune pâle brillante se caractérise par de fins arômes frais de raisin mûr, pêche et tilleul. Alliant plénitude et complexité, la bouche offre une riche palette de saveurs intensément fruitées, rehaussées de notes minérales typiques de ce terroir argilo-calcaire. La finale est d'une belle persistance gustative, gage de longévité du vin.

A TABLE

Grand vin qui accompagnera entrées diverses, terrines, poissons du lac et de mer, champignons, sushi, sashimi, viandes blanches, volailles, légumes, fromages (Vacherin Mont d'Or, Gruyère, Etivaz).

Appellation: Grand Cru, Féchy, La Côte AOC

Cépage: Chasselas

Potentiel de garde: 7 ans et plus selon millésime

Alcool: 12% vol.

Température de service: 10 à 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