

# LA JOUVENCE

MERLOT BLANC DE NOIR

VAUD AOC



## DOMAINE ET TERROIR

Sélection parcellaire de nos Domaines familiaux issue des Crus du Montet, Châtelard et Crochet.

Superficie : 2 ha

Sol : Sol argilo-calcaire sur moraine glaciaire et gypse du Trias

Altitude : 450 - 500 mètres

Densité de plantation : 8'000 - 12'000 pieds/ha

Exposition : Sud, sud-est en coteau avec pentes jusqu'à 35%

## VIGNE ET CAVE

Depuis de nombreuses années, une viticulture respectueuse de l'environnement est pratiquée sur l'ensemble de nos domaines. 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 amphores et barriques. Filtration légère.

## DÉGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets ambrés. Le bouquet offre de délicates senteurs florales, épicées et fruitées (mandarine, mangue et pêche de vigne). La bouche est tonique, avec beaucoup de fraîcheur de fruit et de vivacité. La finale persistante est soutenue par une subtile note minérale.

## À TABLE

Charcuterie (viande des Grisons, lard fumé sec, jambon cru), viandes au barbecue, poissons et crustacés, cuisine épicée asiatique, fromages pas trop corsés.

Appellation: Vaud AOC

Cépage: Merlot (Blanc de Noir)

Potentiel de garde: 10 ans et plus

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