

DOMAINE DU MONTET

TARANIS - GRAND CRU

BEX - CHABLAIS AOC



DOMAINE ET TERROIR

Issus d'un vignoble juché sur une colline au terroir gypso-calcaire très particulier, voisine des mines de sel, les crus du Montet possèdent une personnalité unique en leur genre.

Superficie : 5 ha

Sol : moraine calcaire sur gypse de Trias

Altitude : 500 mètres

Densité de plantation : 12'000 pieds/ha

Exposition : plein sud avec pentes jusqu'à 35%

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, rendement limité à la vigne, vendanges manuelles avec tri des raisins en caissettes afin de préserver l'intégrité des baies, puis deuxième tri à la cave. Cuvaision de trois semaines environ. Elevage sur lies fines en barriques de chêne pendant 12 mois environ.

DÉGUSTATION

Robe rubis, notes de petits fruits rouges et noirs, framboise, cerise, mûre sauvage, cassis. Bonne structure, tanins soyeux et élégants.

À TABLE

Pâtes, carré d'agneau, rôti de veau, volaille, fromages.

Appellation: Grand Cru, Bex, Chablais AOC

Cépage: Pinot Noir

Potentiel de garde: 8 ans et plus

Alcool: 13% vol.

Température de service: 14°C



CHARLES ROLAZ
HAMMEL - TERRES DE VINS
LES CRUZ, 1180 ROLLE - TEL. 021 822 07 07
WWW.HAMMELCH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS