

CLOS DE LA GEORGE

LES ECOTS - GRAND CRU

YVORNE - CHABLAIS AOC



DOMAINE ET TERROIR

Entièrement ceint de murs, ce prestigieux monopole, situé à l'ouest de la commune d'Yvorne en aval de la vallée du Rhône, couvre 8 hectares d'un vignoble en terrasses. L'exposition en est parfaite, ses vignes face au panorama des Dents du Midi profitant du soleil du matin au soir. La magnifique cave creusée dans le rocher avec ses foudres de chêne vaut elle aussi le détour.

Superficie : 8 ha

Sol : moraine rhodanienne alpine à cailloutis calcaire (30 à 60%)

Altitude : 400-600 mètres

Densité de plantation : 12'000 pieds/ha

Exposition : plein sud dans un coteau à forte pente

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. Cuvaison de trois semaines environ. Elevage sur lies fines en barriques de chêne pendant 10-12 mois. Mise en bouteille sans collage ni filtration.

DÉGUSTATION

Robe couleur rubis violacé. Nez expressif aux arômes de fruits rouges et noirs, framboise avec une nuance florale de rose. Après une attaque fruitée et ronde, on note au palais un remarquable équilibre entre senteurs et saveurs qui mettent en valeur la belle structure de ce grand vin de terroir à la finale persistante.

A TABLE

Charcuterie, terrine de gibier, lasagnes, lapin chasseur, volailles, pot au feu, grillades de viandes, cèpes, fromage de l'Etivaz, Vacherin Mont-d'Or.

Appellation: Grand Cru, Yvorne, Chablais AOC

Cépage: Gamay

Potentiel de garde: 7 ans et plus selon millésimes

Alcool: 13% vol.

Température de service: 14 à 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