

CLOS DE LA GEORGE

PINOT GRIS

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. Pressurage très doux dans le respect du fruit puis élevage sur lies fines. Filtration légère.

DÉGUSTATION

Robe jaune clair brillante. Nez intense aux parfums typiques de mirabelle, pêche et abricot, avec une touche florale de fleurs d'agrumes et acacia. Vin de caractère sec, d'une belle fraîcheur, saveurs de fruits jaunes, zeste de citron, arômes légèrement fumés, épicés, avec une belle expression minérale de terroir. Finale juteuse de bonne densité persistante, synonyme de garde.

À TABLE

Terrines, poissons fumés ou marinés (féra, truite, saumon), coquillages, crustacés, poissons grillés, champignons, volailles, blanquette et ris de veau, sushi, sashimi, cuisine asiatique épicée, fromages pas trop corsés.

Appellation: Yvorne, Chablais AOC

Cépage: Pinot Gris

Potentiel de garde: 10 ans et plus

Alcool: 13,5% 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