

# CHÂTEAU DE VULLIERENS

PINOT NOIR

MORGES - LA CÔTE AOC



## DOMAINE ET TERROIR

Le Domaine du Château de Vullierens appartient à la famille Bovet-De Mestral depuis plus de 700 ans. Il comprend plus de cent hectares, principalement constitués de vignes et terres agricoles. Construit en 1300, le Château médiéval fut partiellement démoli puis reconstruit en 1712. En 1953, la mère de l'actuel propriétaire créa le fameux Jardin des Iris qui s'étend sur plus de trois hectares et réunit plus de 600 variétés d'iris et de lys, ainsi qu'une profusion de roses et pivoines. Un imposant parc abrite une collection d'art moderne au milieu d'arbres plusieurs fois centenaires.

## 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. Cuvaision de trois semaines environ. Elevage sur lies fines en barriques de chêne pendant 8 mois environ. Filtration légère.

## DÉGUSTATION

Robe rubis profonde. Au nez, arômes de fruits rouges et noirs (cerise, framboise, mûre) avec des notes d'épices fines. Bouche concentrée en finesse sur un fruit savoureux et croquant, belle expression de Pinot Noir.

## A TABLE

Charcuteries, terrine de foie de volaille, grillades, pâtes, riz au champignon, rôti de veau à la sauge, bœuf bourguignon, civet de lapin, poulet, fromages pas trop corsés

Appellation: Grand Cru Morges, La Côte AOC

Cépage: Pinot Noir

Potentiel de garde: 5 ans et plus selon millésimes

Alcool: 13% vol.

Température de service: 14°C



CHARLES ROLAZ

HAMMEL - TERRES DE VINS

LES CRUZ, 1180 ROLLE - TEL. 021 822 07 07

WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS