

CHÂTEAU DE VULLIERENS

CHASSELAS - GRAND CRU

VULLIERENS- 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. Pressurage très doux dans le respect du fruit. Après sédimentation naturelle, lente fermentation, puis élevage sur lies fines en tonneaux de chêne et cuves. Filtration légère.

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle à reflets verts. Le bouquet s'ouvre dans un nuage de senteurs fines et subtiles de fleurs blanches et fruits frais (agrumes, poire). En bouche, ce Grand Cru séduit par son côté gourmand, tonique et rafraîchissant. Belle expression de Chasselas de grand terroir.

A TABLE

Poissons d'eau douce ou de mer, coquillages, crustacés, viandes blanches, volailles, charcuterie et mets au fromage.

Appellation: Grand Cru Morges, La Côte AOC

Cépage: Chasselas

Potentiel de garde: 5 ans, voire plus selon les millésimes

Alcool: 12.5% 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