

LA DÎME

VIGNES BLANCHES - CHARDONNAY/DORAL

GENÈVE AOC



DOMAINE ET TERROIR

Sélection parcellaire de nos vignobles genevois
Superficie : 1 ha
Sol : argilo-calcaire sur moraine glaciaire
Altitude : 450 - 500 mètres
Densité de plantation : 8'000 - 10'000 pieds/ha
Exposition : Sud, sud-est en coteau

VIGNE ET CAVE

Depuis de nombreuses années, une viticulture respectueuse de l'environnement est pratiquée sur l'ensemble de nos vignobles. Suivi parcellaire des maturités pour le choix de la date de récolte, rendements limités à la vigne, pressurage très doux dans le respect du fruit. Après sédimentation naturelle, lente fermentation, puis élevage sur lies fines en cuve et barriques pendant 12 mois. Filtration légère.

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle. Le bouquet offre de délicates senteurs florales, épicées et fruitées (agrumes, pêche de vigne, abricot). La bouche tonique et corsée s'accompagne d'une belle fraîcheur aromatique de raisin cueilli à maturité optimale. La finale très persistante est soutenue par une subtile note minérale pleine de vitalité.

À TABLE

Poissons du lac et de mer, crustacés et coquillages (huîtres, moules, coquilles St-Jacques), viandes blanches (veau, poulet), ris de veau, risotto aux champignons, cuisine épicée asiatique, fromages (Vacherin, Gruyères, Chèvre, Brebis, Roquefort).

Appellation: Genève AOC

Cépage: Chardonnay, Doral (Chasselas X Chardonnay)

Potentiel de garde: 5 à 7 ans

Alcool: 13% vol.

Température de service: 12-13°C



CHARLES ROLAZ

HAMMEL - TERRES DE VINS

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

WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS