

DOMAINE DE CROCHET

SEXTUOR - GRAND CRU

MONT-SUR-ROLLE - LA CÔTE AOC



DOMAINE ET TERROIR

Ce Domaine de 10 ha, pratiquement d'un seul tenant, fait figure de pionnier en terre vaudoise par la diversité de son encépagement. La réputation de ses vins est due à un terroir remarquable réunissant l'ensemble des facteurs qualitatifs définissant un Grand Cru.

Superficie : 10 ha

Sol : moraine rhodanienne, graveleux argilo-sableux, très caillouteux et calcaire en profondeur

Altitude : 450 mètres

Densité de plantation : 7'700 pieds/ha

Exposition : sud, sud-est, avec pentes moyennes (20%)

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 15 mois environ.

DÉGUSTATION

De la diversité naît la complexité : 6 cépages composent comme il se doit ce Sextuor, harmonieusement intégrés dans une bien jolie musique. D'emblée il séduit par sa robe grenat sombre intense, alors que le nez exhale des notes olfactives épicées de poivre et de cannelle. Il se présente au palais comme un vin d'une grande élégance, au corps raffiné, doté de tanins fins et déliés, à la finale persistante

À TABLE

Rôti de porc sauce aux champignons, rable de lièvre sauce à la crème, gigot d'agneau et gratin dauphinois, pot-au-feu.

Appellation: Grand Cru - Mont-sur-Rolle, La Côte AOC
Cépages: Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir, Gamay
Potentiel de garde: 12 ans et plus
Alcool: 13.5% 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